



# MISCELA ESPRESSO

L'equilibrio del gusto e l'aroma di questa miscela è tale che diventa difficile suggerire miglioramenti da apportare a questo caffè che è vicino alla perfezione tanto nell'aspetto quanto nel gusto.

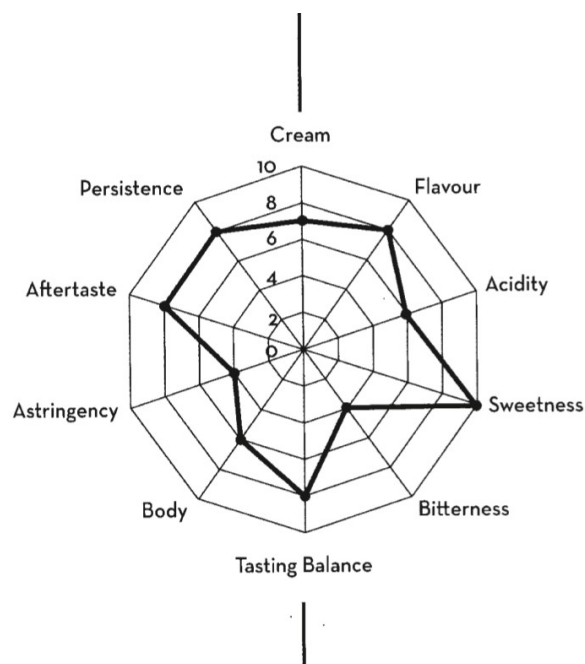
Miscela composta da sette tipi di caffè arabica di prima scelta 78% e un caffè robusta gourmet indiano 22%.



Straordinariamente versatile con qualsiasi tipo di estrazione, sprigiona effluvi di frutti di bosco e uva sultanina che si sciolgono in tracce di croccante e gianduia, eccezionale nell'espresso.



Un accurato controllo delle qualità, la miscelatura e la tostatura del maestro torrefattore, garantiscono la perfezione di questa miscela sia nel gusto che nell'aspetto.



Tracciabilità



Paese Produttore

Brasile, Guatemala, Etiopia, Honduras, Nicaragua, Colombia, Messico e India Parchment

Caffè



Specie botaniche  
Metodo di raccolta

Arabica e Robusta  
A mano

Tostatura



Grado di tostatura

Media

Tazzina



Gusto rotondo e persistente

Descrizione

Fragranza  
Aroma  
Crema  
Acidità  
Retrogusto

Cacao  
Intenso  
Nocciola tigrata a bolle sottili  
Lieve  
Noccioline tostate

Certificazione



100% Caffè Arabica

Verificato da DNA ANALYTICA