

# 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%.

Confezionata in elegante barattolo di banda stagnata da 3 kg in atmosfera protettiva.



Jamaica Coffee Corporation s.r.l. – Via Simonini, 16 – 15121 Alessandria  
Tel. +39.0131.218102 – Fax +39.0131.218516  
info@jamaicacoffee.com – www.jamaicacoffee.com

# MISCELA ESPRESSO

Un accurato controllo delle qualità, la miscelatura e la tostatura dei tre maestri torrefattori, garantiscono la perfezione di questa miscela sia nel gusto che nell'aspetto.

L'analisi qualitativa e la certificazione viene garantita da DNA ANALYTICA dell'Università degli studi di Trieste.

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



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

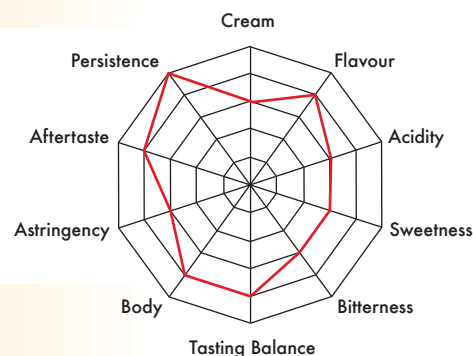
Cacao  
Intenso  
Nocciola tigrata a bolle sottili  
Lieve  
Noccioline tostate

Certificazione



100% Caffè Arabica

Verificato da DNA ANALYTICA



Jamaica Coffee Corporation s.r.l. – Via Simonini, 16 – 15121 Alessandria  
Tel. +39.0131.218102 – Fax +39.0131.218516  
info@jamaicacoffee.com – www.jamaicacoffee.com