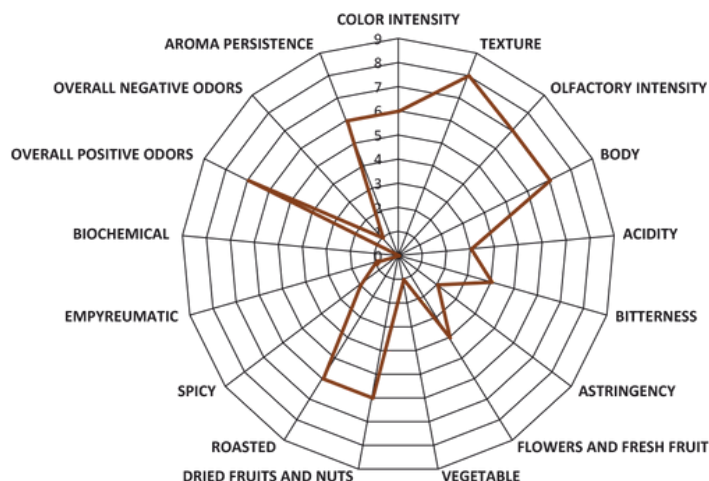


MISCELA ORO

90% Arabica

Miscela che nasce dalla combinazione di finissimi chicchi lavati di varietà Arabica (con Santos Alta Mogiana in buona percentuale) per un 90% ed eccellenti chicchi di varietà Robusta indiani per il restante 10%. Una miscela straordinaria, intramontabile, caratterizzata da una piacevole acidità che dona al caffè la giusta personalità.



COMPOSIZIONE 90% Arabica, 10% Robusta

ORIGINI Brasile, Honduras, Colombia e India

NOTE Cacao, frutta a guscio, floreale



DISPONIBILE IN

Confezione da 1000g in grani e 250g macinato Moka.



RICONOSCIMENTI

La versione in grani da 1000g ha ottenuto i seguenti premi:

Medaglia d'Oro all'International Coffee Tasting edizione 2006, 2008, 2016, 2020 e 2022.

Medaglia d'Oro all'International Coffee Tasting Asia edizione 2019 (Tokyo).



2006



2008



TOSTATURA E CONTROLLO QUALITÀ

I nostri prodotti sono frutto di studio e ricerca, nonché di un'attenta fase di tostatura, lenta e sviluppata in modo da esaltare le peculiarità di ogni singola origine. Il livello di tostatura tra i diversi lotti viene monitorato, al termine di ogni ciclo di cottura, attraverso misurazione con colorimetro.

CONFEZIONAMENTO

Il confezionamento avviene solo quando il chicco ha raggiunto uno stadio di maturazione ottimale.

Per preservare la fragranza e la qualità del prodotto, le confezioni che ospitano le nostre creazioni gourmet in grani sono dotate di apposita valvola di degasazione.

I prodotti macinati per Moka vengono confezionati in buste sottovuoto.

Le cialde ESE sono realizzate con materiali 100% compostabili, certificati OK COMPOST - Industrial da TUV AUSTRIA.