

Caffè FILTRO

100% Arabica

Dall'unione di eccellenti caffè Arabica colombiani e brasiliani nasce il nostro Caffè Filtro: un blend dall'aromaticità dolce, rotonda e dalle sottili note di cioccolato e caramello.

Adatta alla preparazione di caffè filtro, questa è una miscela che amiamo definire "confortevole".

AROMA	●	●	●	●	●
CORPO	●	●	●	●	○
FRUTTATO	●	●	●	○	○
EQUILIBRIO	●	●	●	●	○
CAFFEINA	●	○	○	○	○

COMPOSIZIONE	100% Arabica
ORIGINI	Brasile, Colombia
NOTE	Cacao, zucchero di canna



DISPONIBILE IN

Confezione da 250g macinato per Filtro.



CONSIGLI DI ESTRAZIONE

Caffè Filtro



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.