

CAFFÈ'



**ESPRESSO**

La sapiente miscela di Arabica e Robusta e la tipica tostatura lenta risaltano le proprietà organolettiche e permettono di sviluppare pienamente i principi aromatici del caffè creando un aroma esotico e corposo.



**TRADITION 100% Arabica**

L'aroma delicato ed il gradevole retrogusto, che persiste a lungo dopo la degustazione, sono le doti di eccellenza di questo prodotto che vengono ulteriormente esaltate da una tostatura fine.



**ESPRESSO LONG**

Selezioni speciali di piantagioni d'altura del Centro America costituiscono la base di questa miscela delicata e ricca di aromi.



**FAIRTRADE MAX HAVELAAR**

Per questo prodotto Chicco d'Oro acquista direttamente il raccolto di caffè da piccole cooperative contadine del Sud del Mondo certificate dalla fondazione Max Havelaar, nel rispetto dei principi del commercio equo solidale.



**CUOR D'ORO Decaf**

Decaffeinato dal gusto morbido ed appagante che può essere consumato in ogni momento della giornata grazie al suo contenuto di caffeina non superiore allo 0,1%.

CAFFÈ' - Selezione Speciale



**ESPRESSO BAR 100% Arabica**

Nobile Miscela per il perfetto espresso. Cremoso, vellutato, gusto forte e pulito ed aroma intenso. Note floreali, di mandorla e di pan tostato ne esaltano la finezza. Composto da selezionate varietà di pregiato caffè proveniente da piantagioni di altura. Origine: Centro-sud America, Asia.



**CAFFÈ INDIA Monorigine**

Questo caffè di foresta sprigiona in tazza un carattere forte e corposo. Aromi speziati si armonizzano alla perfezione con le note di pan tostato dolce e retrogusto cioccolatoso. Caratteristiche: Arabica lavata. Raccolto a mano. Essiccazione naturale al sole. Fermentazione 36 ore.



**GINSENG**

L'aroma del caffè incontra la vitalità del Ginseng, in una bevanda gustosa e tonificante che dà la carica in ogni momento della giornata.



**ORZO**

Un antico cereale ricco di tutte le proprietà degli oligoelementi e delle vitamine del gruppo B per creare una bevanda rinfrescante dal gusto fragrante e saporito.



**TÈ NERO**

Tè nero intenso e aromatico, un'infusione squisita e amabile ideale in ogni momento della giornata.



**TÈ LIMONE**

La freschezza del limone esalta il profumo delle foglie di tè nero per creare l'equilibrio di un'infusione aromatica dalle proprietà toniche e dissetanti.



**CAMOMILLA**

Una gradevole tisana di fiori di Matricaria Chamomilla, la pianta aromatica apprezzata per le sue proprietà calmanti ed antinfiammatorie. E' il digestivo più sano e naturale per un sereno dopo pasto.



**MILKY DREAM**

Bevanda dolce e cremosa, indicata per caffè, cappuccino, latte macchiato. Ottima anche da sola per gustare tutta la sua delicatezza.



**CHOCCO DREAM**

Deliziosa tradizionale bevanda al cacao ideale nei momenti di relax e quando si ha voglia di gustare un piacere intenso e prelibato.

ALTRE BEVANDE



## CAFFÈ MONORIGINE SELEZIONE SPECIALE



### CAFFÈ INDIA Monorigine

Questo caffè di foresta sprigiona in tazza un carattere forte e corposo. Aromi speziati si armonizzano alla perfezione con le note di pan tostato dolce e retrogusto cioccolatoso.  
Caratteristiche:  
Arabica lavata. Raccolto a mano  
Essiccazione naturale al sole.  
Fermentazione 36 ore.



### CAFFÈ INDONESIA Monorigine

Proveniente dalle isole indonesiane dove il favorevole clima ed il territorio montuoso conferiscono al caffè aromi e gusti dalla personalità unica e riconoscibile.  
Cremoso dal gusto forte ed aroma intenso e persistente regala chiare note di cioccolato.  
Caratteristiche: robusta coltivata su terreno vulcanico.



### CAFFÈ PERÙ Monorigine

Proveniente dalle alture peruviane delle regioni di Amazonas, Cajamarca e San Martin, questo caffè offre un gusto ricco di aromi e corpo perfettamente bilanciato con sentori di malto cannella e noce pecan.  
Caratteristiche: arabica lavato varietà Catimor, coltivato tra 1300-1800 mt. su terreno limoso/argilloso.



### CAFFÈ HONDURAS Monorigine

Nella regione di Marcala da oltre 200 anni si coltiva caffè di eccellente qualità dal corpo morbido e vellutato.  
Al palato si percepiscono note speziate e sentori agrumati, delicata acidità e note floreali.  
Caratteristiche: arabica lavato, varietà catuai, coltivato su suolo argilloso ricco di minerali a circa 1500 mt.

