

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.

