



dal 1947 Artigiani del Caffè

FILTRO ITALIANO

CAFFÈ FILTRO - TOSTATURA ESPRESSO

Für die verwöhnten Feinschmecker, die einen Filterkaffee *all'italiana* genießen wollen, haben wir *filtro espresso* kreiert. Eine Selektion ausgezeichneter Kaffeesorten aus der ganzen Welt werden so geröstet, dass die Filtermischung die typischen Aromen und Frangranzen des italienischen Espresso aufweist.



ERHALTLICH ALS:
500g Pakete

HERKUNFT	Brasilien, Kolumbien, Uganda, Indien
KOMPOSITION	●●●●●●●●●● 75% Arabica - 25% Robusta
DUFT	Schwarzer Pfeffer
KÖRPER	- ●●●●●●●●●● +
AROMA INTENSITÄT	- ●●●●●●●●●● +
DUFTNOTEN	Schwarzer Pfeffer, Toast
PERSISTENZ	- ●●●●●●●●●● +
KOFFEIN	Weniger als 1,8%
SELEKTION	Cup tasting beim Kauf der Kaffeesorten im Herkunftsland
RÖSTUNG	Italienische Espresso Röstung im traditionellem Trommelröster; spezielles Röstungsrezept bei computergesteuerter Überwachung
REIFUNG	In Silos 7 Tage lang
QUALITÄTSKONTROLLE	Laseranalyse, um den Röstungsgrad im Innern der Bohne zu kontrollieren. Cup tasting des fertigen Produkts
ANWENDUNG	Filterkaffeemaschine, Moka

UMWELTPROTOKOLL

- 100%er Einsatz von erneuerbarer Energie für die Produktion aller unserer Kaffeemischungen und Anwendung von intelligenter Energiemanagement
- Katalysator zwecks Emissionsverminderung gemäß Kyoto-Protokoll
- Strenges Protokoll für interne Mülltrennung und Wiederverwendung des Kaffeerückstands als natürliches Produkt

HINWEIS ZUR SENSORISCHEN ANALYSE

- **CREMA**
Bewertung der Crema auf Grund der Parameter Struktur, Dauer, Konsistenz, Elastizität und Farbe
- **KÖRPER**
Beschreibt die Dichte, Weichheit und Viskosität des Produkts
- **AROMAINSENSITÄT**
Die Stärke der wahrgenommenen Duftnoten des Produkts
- **PERSISTENZ**
Bezieht sich auf das Anhalten des Nachgeschmacks im Mund

