



dal 1947 Artigiani del Caffè

# DIAMANTE

## SELEZIONE SUPERBAR



Die reiche Tradition der Familie Martinelli kommt am besten in dieser großen Mischung zum Ausdruck - Resultat einer Jahre langen Selektion der besten Kaffeesorten der Welt. So ist eine Kaffeemischung entstanden mit einem angenehmen und intensiven Aroma, welche der italienischen Leidenschaft für den Kaffee Espresso voll und ganz entspricht.

<b>HERKUNFT</b>	Indien (Arabica und Washed Robusta) Brasilien (natuerlichen und descascado), Kolumbien, Uganda
<b>KOMPOSITION</b>	●●●●●●●●●● 92% Arabica - 8% Robusta
<b>CREMA</b>	- ●●●●●●●●●● +
<b>KÖRPER</b>	- ●●●●●●●●●● +
<b>AROMA INTENSITÄT</b>	- ●●●●●●●●●● +
<b>DUFTNOTEN</b>	Schokolade, Karamell, Whiskey-Creme, Trockenobst
<b>PERSISTENZ</b>	- ●●●●●●●●●● +
<b>KOFFEIN</b>	1.25 %
<b>SELEKTION</b>	Cup tasting beim Kauf der Kaffeesorten im Herkunftsland
<b>RÖSTUNG</b>	Langsame Röstung "all'Italiana" im traditionellem Trommelröster; spezielles Röstungsrezept bei computergesteuerter Überwachung
<b>REIFUNG</b>	In Silos 7 Tage lang
<b>QUALITÄTSKONTROLLE</b>	Laseranalyse, um den Röstungsgrad im Innern der Bohne zu kontrollieren. Cup tasting des fertigen Produkts
<b>ANWENDUNG</b>	Espressomaschine

### UMWELTPROTOKOLL

- 100%er Einsatz von erneuerbarer Energie für die Produktion aller unserer Kaffeemischungen und Anwendung von intelligenter Energieverwaltung
- 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
- **AROMAINTENSITÄT**  
Die Stärke der wahrgenommenen Duftnoten des Produkts
- **PERSISTENZ**  
Bezieht sich auf das Anhalten des Nachgeschmacks im Mund



**ERHALTLICH ALS:**  
1kg Pakete und 250g Dosen  
(In Bohne, Moka Gemahlen, Espresso Gemahlen)

