



dal 1947 Artigiani del Caffè

PLATINO

SELEZIONE EXTRABON



Jahrzehnte lange Forschung und eine fachkundige Selektion der originalen Kaffeesorten ergeben eine Mischung, welche ein intensives Aroma und angenehme Milde vereint; eine Mischung für Feinschmecker, die den unverwechselbaren Geschmack des italienischen Espresso mit weichem Abgang lieben.

HERKUNFT	Indien (Arabica und natuerlichen Robusta), Brasilien, Kolumbien, Uganda
KOMPOSITION	●●●●●●●●●● 92% Arabica - 8% Robusta
CREMA	- ●●●●●●●●●● +
KÖRPER	- ●●●●●●●●●● +
AROMA INTENSITÄT	- ●●●●●●●●●● +
DUFTNOTEN	Getrocknete Aprikose, Honig, Torrone, Marzipan
PERSISTENZ	- ●●●●●●●●●● +
KOFFEIN	1,35 %
SELEKTION	Cup tasting beim Kauf der Kaffeesorten im Herkunftsland
RÖSTUNG	Langsame Röstung "all'Italiana" 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	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