



dal 1947 Artigiani del Caffè

# PERLA

...

## MISCELA VIVACE

Unsere ausgeprägte Espressokultur hat uns gelehrt, dass man dem Gaumen durchaus immer wieder neue Geschmacksrichtungen zumuten kann. Mit diesem Wissen kreieren wir eine Mischung für jene Feinschmecker, die intensivere und kräftigere Empfindungen lieben.



<b>HERKUNFT</b>	Brasilien, Indien
<b>KOMPOSITION</b>	●●●●●●●●●● 30% Arabica - 70% Robusta
<b>CREMA</b>	- ●●●●●●●●●● +
<b>KÖRPER</b>	- ●●●●●●●●●● +
<b>AROMA INTENSITÄT</b>	- ●●●●●●●●●● +
<b>DUFTNOTEN</b>	Schokolade, Trockenobst, Karamell, Bittermandel
<b>PERSISTENZ</b>	- ●●●●●●●●●● +
<b>KOFFEIN</b>	2.20 %
<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, Moka

### 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