



dal 1947 Artigiani del Caffè

AMOR D'AROMA

MISCELA PREGIATA



Auswahl edler Einzelherkunft-Kaffees, nach italienischer Art und bester handwerklicher Tradition geröstet für einen Kaffee mit sanftem, einhüllendem Aroma: eine Gaumenfreude für wahre Genießer.

HERKUNFT

Indien (Arabica und natuerlichen Robusta), Brasilien, Kolumbien, Uganda

KOMPOSITION

●●●●●●●●●● 92% Arabica - 8% Robusta

DUFT

- ●●●●●●●●●● +

KÖRPER

- ●●●●●●●●●● +

AROMA INTENSITÄT

- ●●●●●●●●●● +

DUFTNOTEN

Karamell, Vanille, Honig, Torrone

PERSISTENZ

- ●●●●●●●●●● +

KOFFEIN

1.45 %

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, 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
- **AROMAINSENSITÄT**
Die Stärke der wahrgenommenen Duftnoten des Produkts
- **PERSISTENZ**
Bezieht sich auf das Anhalten des Nachgeschmacks im Mund

**ERHALTLICH ALS:
250g Pakete**

(Moka Gemahlen, Espresso Gemahlen)