



dal 1947 Artigiani del Caffè

CIALDE

•••

TOP QUALITY

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.



HERKUNFT

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

KOMPOSITION

●●●●●●●●●● 92% Arabica - 8% Robusta

CREMA

- ●●●●●●●●●● +

KÖRPER

- ●●●●●●●●●● +

AROMA INTENSITÄT

- ●●●●●●●●●● +

DUFTNOTEN

Schokolade, Karamell, Whiskey-Creme, Trockenobst

PERSISTENZ

- ●●●●●●●●●● +

KOFFEIN

1.25 %

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

Espresso Maschine für Kaffeepads (ESE Standard)

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:
Boxen von 150 und 18 Pads