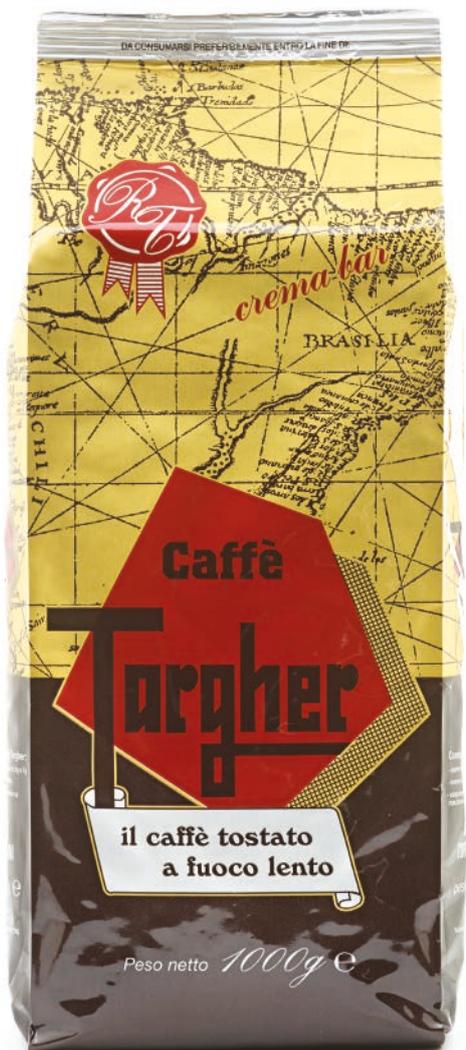




TARGHER CREMA BAR

Moneta d'oro conferita dalla CCIAA di Trento per l'ininterrotta attività dal 1790



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

AROMA	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
ACIDITÀ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
CORPO	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
CREMA	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
PERSISTENZA	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
TOSTATURA	Tostatura lenta all'Italiana con tostatrice tradizionale.
MATURAZIONE	7 giorni di maturazione in silos

ORIGINI



FORMATI DISPONIBILI

CAFFÈ IN GRANI
sacchetto da 1000 grammi

DESCRIZIONE

È una miscela tostata a fuoco lento lasciando ricchi di sapore gli olii essenziali del chicco, permettendo il massimo risultato con l'espressione nella macchina espresso.

L'espresso Italiano dal 1790