

Bontadi

— 1790 —

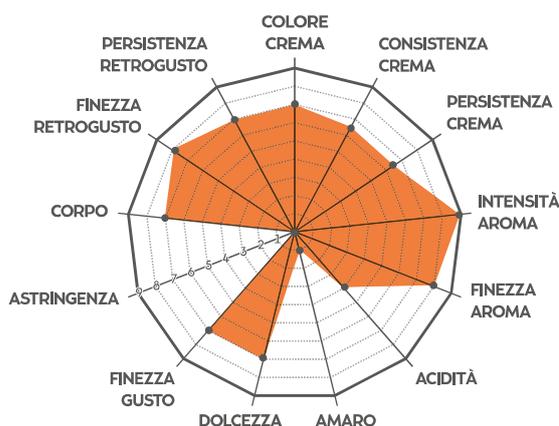
ANTICA
TORREFAZIONE
D'ITALIA

Squisito 100% Arabica Mart

La Torrefazione Bontadi, da sempre alla ricerca dei migliori caffè mondiali, propone questo 100% arabica miscelato con prevalenza di Costarica Tournon Especial raccolto alle più alte quote fino a raggiungere i 2.000 m. s.l.m. Dopo il raccolto di questa varietà, unica per l'eccezionale acidità arabica delle piantagioni Tournon, i chicchi subiscono una colorazione vegetale che conferisce loro un colore verde smeraldo intenso, rendendola

unica e collocandola nei caffè di alta gamma. La Torrefazione Bontadi durante la fase di tostatura fonde il saccarosio presente nei chicchi, separandolo in glucosio e fruttosio, sviluppando elementi coloranti dovuti alla caramellizzazione che donano quel colore inconfondibile ai chicchi tostati. L'equilibrio di questa delicatissima fase dona alla miscela fragranza e aroma persistente, facendo di tutto questo un'arte.

CIALDE CAFFÈ



TOSTATURA	Tostatura lenta all'italiana con tostatrice tradizionale
MATURAZIONE	7 giorni di maturazione in silos
ORIGINI	Brasile / Centro America



Torrefazione Caffè Bontadi s.r.l.
38068 Rovereto (TN) - I
Vicolo del Messaggero, 10

T. +39 0464 421 110
info@bontadi.it
www.bontadi.it



TESTED BY
Bontadi
ACCADEMIA DEL CAFFÈ

FORMATI DISPONIBILI

Cartoncino litografato da 25 / 50 / 150 pezzi
Cialda 7 g (tipo ESE - 44 mm.)