

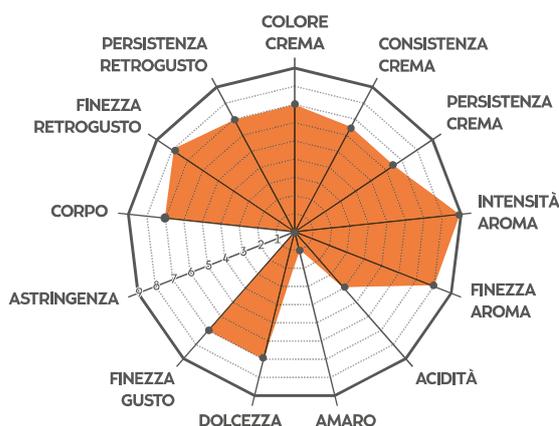
# Bontadi

— 1790 —

ANTICA  
TORREFAZIONE  
D'ITALIA

## Squisito 100% Arabica

La simbiosi delle migliori varietà ARABICA crea questa straordinaria miscela, che riesce a far prevalere ora l'uno ora l'altro tutti gli aromi dei vari caffè che la compongono. Durante la fase della tostatura, questo 100% arabica fonde il saccarosio presente nei chicchi sviluppando elementi coloranti dovuti alla caramellizzazione, che dona colore inconfondibile ai chicchi tostati. L'equilibrio di questa delicatissima fase permette di regolare le reazioni dei chicchi in modo da ottenere un caffè completo e bilanciato nei suoi straordinari sapori.



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



FORMATI DISPONIBILI

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

CIALDE CAFFÈ