

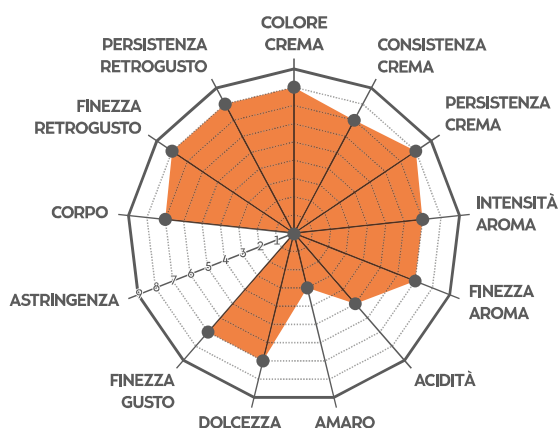
Bontadi

1790

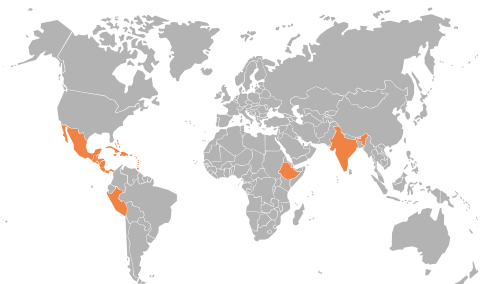
ANTICA
TORREFAZIONE
D'ITALIA

Perù

Miscela di straordinaria levatura, la prevalenza di caffè Perù Place San Ignacio Premium, coltivato sul suolo vulcanico ricco di preziosi elementi naturali ad altitudini tra i 1500 e 2200 metri s.l.m. conferisce a chi lo degusta note dolci e floreali. Il chicco lasciato asciugare naturalmente al sole diretto, conferisce in tazza un corpo cremoso e sviluppa forti sentori di frutti maturi e fava di cacao. Sapientemente equilibrato con altri caffè dà vita a questa eccezionale miscela ricca di fragranze e sapori.



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



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

Caffè in grani, confezione da 1000 gr

LINEA BAR