



ESPRESSO 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

MACINATO PER MACCHINE ESPRESSE
sacchetto da 250 grammi

DESCRIZIONE

Miscela dal gusto morbido e pieno, dalla crema persistente per esaltare il gusto dell'espresso anche a casa.

L'espresso Italiano dal 1790