

Bottega Storica
Crentina



Bontadi

DAL 1790 CAFFÈ TORREFATTO ALL'ITALIANA



DECAFFEINATO

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

Il Decaffeinato Bontadi, permette di gustare un ottimo caffè, impoverito del suo alcaloide (nella fattispecie la caffeina non superiore allo 0,10%) mantiene allo stesso tempo inalterate le proprietà organolettiche, lasciando aromi e profumi inalterati, in più questa miscela risulta molto digeribile e leggera poiché i chicchi, subendo questa lavorazione perdono gran parte delle sue cere.

L'espresso Italiano dal 1790