



## 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

CAFFÈ IN GRANI  
sacchetto da 1000 grammi

### DESCRIZIONE

Caffè cremoso, ricco di aromi e profumi intensi, miscela di caffè composta ed equilibrata dai migliori caffè sudamericani e indiani.

## L'espresso Italiano dal 1790