



NEW GUINEA PAPUA

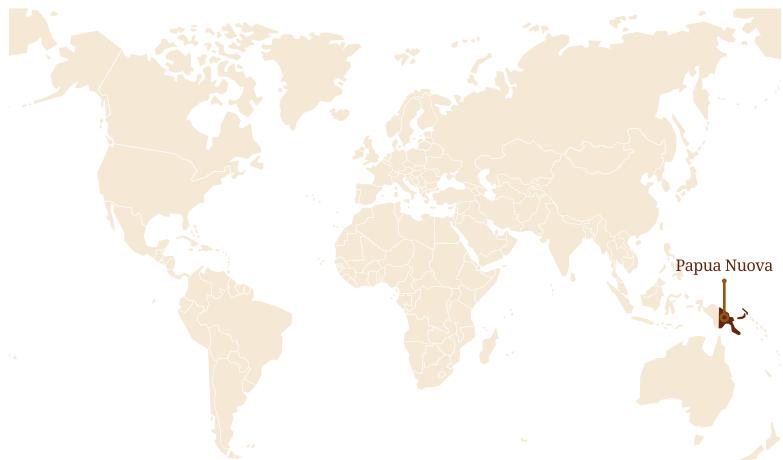
Moneta d'oro conferita dalla CCIAA di Trento per l'ininterrotta attività dal 1790



— CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE —

AROMA	10
ACIDITA	10
CORPO	10
CREMA	10
PERSISTENZA	10
TOSTATURA	Tostatura lenta all'Italiana con tostatrice tradizionale.
MATURAZIONE	7 giorni di maturazione in silos

— ORIGINI —



— FORMATI DISPONIBILI —

MACINATO MOKA
sacchetto 250 grammi

L'espresso Italiano dal 1790

— DESCRIZIONE —

Caffè dal sapore intenso e dal retrogusto dolce e gradevole che accarezza il palato per lungo tempo. I suoi chicchi vengono raccolti a quote che raggiungono i 2000 metri sul livello del mare, la tostatura lenta permette di lasciare molti olii essenziali facendo esprimere in tazza il loro gusto.