



Bontadi

DAL 1790 CAFFÈ TORREFATTO ALL'ITALIANA



NEW GUINEA PAPUA

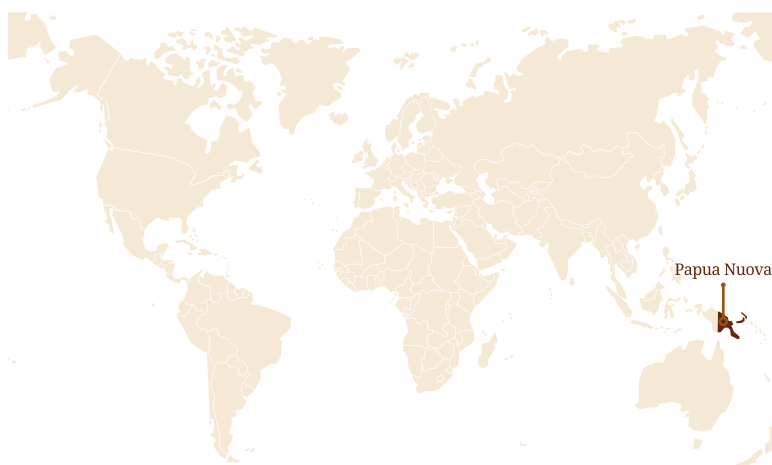
Moneta d'oro conferita dalla CCIAA di Trento per l'ininterrotta attività dal 1790



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 MOKA
sacchetto 250 grammi

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.

L'espresso Italiano dal 1790