



(/guarda_banner.aspx?id=400)



Vendita appartamenti Ponte di Legno e Temù
SCOPRI DI PIÙ >



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Giovedì 25 Febbraio 2016 | aggiornato alle 17:26 | 41752 articoli in archivio

ALIMENTI (/alimenti) OLIO (/olio) VINO (/vino) BIRRA (/birra) (/bevande) PROFESSIONI (/professioni) ATTREZZATURE (/attrezzature)

LOCALI (/locali) EVENTI (/eventi) MEDIA (/media) TURISMO (/turismo) RICETTE (/ricette) SALUTE (/salute) LUXURY (/luxury)

LA SQUADRA (/pagine_interne.aspx?pag=14) NETWORK (/pagine_interne.aspx?pag=1) ABBONAMENTI (/pagine_interne.aspx?pag=5)

CONTATTI (/pagine_interne.aspx?pag=2) GUIDA EURO-TOQUES (/pagine_interne.aspx?pag=16)

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

(/bevande) > (/bevande/caffe)

07 Gennaio 2012 10:39

IL MIGLIOR PRODOTTO

€ 290,00
BISTRO TAVOLINO

COGAL HOME

Bello arredare con il cuore

SCOPRI >>

Panama, il caffè gourmet di Trismoka Eletto "miglior espresso" al Cbci

La straordinaria miscela mono origine si è aggiudicata il riconoscimento di "miglior espresso" in occasione dell'ultimo Campionato italiano baristi. La materia prima del Panama è senz'altro eccellente, ma non è da meno la professionalità del team Trismoka che seleziona personalmente la miscela



Il caffè è il frutto di un lungo processo che parte da paesi lontani: ciascuna miscela porta con sé tutti i profumi ed i sapori della sua terra di origine. Una sapiente armonia di gusti che Trismoka, da cinquant'anni, è lieta di selezionare per offrire ai propri clienti sempre il massimo della qualità. Questa volta, per soddisfare i palati più esigenti, gli esperti Trismoka si sono spinti sino nello stato di Panama, al confine con il Costarica: è qui che vengono coltivati i migliori caffè.

Il Panama - il Café de Eleta - è prodotto nel nord del Paese, sulle montagne della regione di Piedra de Candela. La materia prima è senz'altro eccellente. Non è da meno la professionalità del team Trismoka che seleziona personalmente la miscela eseguendo scrupolose analisi di laboratorio. Una volta arrivato in Italia il caffè viene tostato, così come vuole la tradizione, con l'impiego però delle più moderne tecnologie. Una sonda termo-ottica assicura una tostatura omogenea per una miscela di altissima qualità e un aroma costante nel tempo. Nella successiva fase di stoccaggio i chicchi tostati vengono raffreddati, selezionati e liberati dalle impurità. A questo punto il caffè viene immagazzinato nei silos, così da preservare tutte le qualità organolettiche.

Una selezione accuratissima di materie prime, una tostatura ad hoc e una miscelazione sapiente fanno dunque di questo caffè un prodotto sublime. E socialmente responsabile. Nelle piantagioni, infatti, la manodopera non è composta da bambini, tutelati da un apposito programma scolastico in gran parte sostenuto dai produttori e dai compratori.

Ma veniamo al momento della degustazione. In tazza l'espresso Panama esprime una buona corposità, ben bilanciata con i caffè lavati centro-americani; ha un sapore di malto con tinte floreali, di ibisco e agrumi. Per un piacere da gourmet da gustare nelle eleganti tazzine Trismoka.

Mi piace 0 Tweet +1 0

Flip (https://share.flipboard.com/bookmarklet/popout?v=2&title=Panama%2C%20il%20caff%C3%A8%20gourmet%20di%20Trismoka%20%20Italia%20a%20Tavola&url=http%3A%2F%2Fwww.italiaatavola.net%2Farticolo.aspx%3Fid%3D323438&utm_campaign=)

PANAMA (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= PANAMA)

MISCELA (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= MISCELA)

TRISMOKA (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= TRISMOKA)

CAMPIONATO BARISTI (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= CAMPIONATO BARISTI)

ITALIA A TAVOLA (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= ITALIA A TAVOLA)

BEVERAGE (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= BEVERAGE)

CAFFÈ (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= CAFFÈ) (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY=)

LINK

(<http://www.trismoka.it>)

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

BEVANDE

Categoria

CAFFÈ

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Caffè, in Italia vince l'espresso... al bar!
Un volume d'affari da 6 miliardi di euro
(/bevande/caffe/2016/2/25/caff%C3%A8-italia-
vince-espresso-bar-volume-affari-6-
miliardi-euro/43318)

Mokarico a Taste per presentare
la macchina da caffè "customizzata"
(/bevande/caffe/2016/2/19/mokarico-
taste-presentare-macchina-caffe-
customizzata/43246)

Nespresso in viaggio per la qualità
Due nuovi caffè da Messico e Ruanda
(/bevande/caffe/2016/2/19/nespresso-
qualita-caff%C3%A8-messico-ruanda/43239)

Nel nuovo annuario di Coffitalia
800 aziende produttrici di caffè
(/bevande/caffe/2016/2/18/aziende-caff%C3%A8-
annuario-coffitalia/43215)

Addio a Renato Bialetti
Promotore della moka italiana
(/bevande/caffe/2016/2/11/addio-renato-
bialetti-promotore-moka-italiana/43128)

Kenon, il vero caffè napoletano
dai profumi intensi e aromatici
(/bevande/caffe/2016/2/9/kenon-il-vero-
caff%C3%A8-napoletano-dai-profumi-intensi-
e-aromatici/43047)

www.oroibicapesca.it

(/guarda_banner.aspx?id=218)

vinality

VERONA
10-13 APRILE 2016

(/guarda_banner.aspx?id=520)

Tu metti la creatività, noi pensiamo alla soluzione.

Debic

(/guarda_banner.aspx?id=220)



(/guarda_banner.aspx?id=458)



(/guarda_banner.aspx?id=408)



(/guarda_banner.aspx?id=503)

	A	B	C	D
1	I miei investimenti:			
2	Strumento	Tasso	↑↓	Dove
3	Petrolio	74.47	1.221	Plus500
4	Oro	1213.38	400	Plus500
5	EUR/USD	1.2300	1.000	Plus500
6	S&P500	458.7	76	Plus500
7	NASDAQ	1866.00	100	Plus500
8	Inizia a negoziare			
9				
10				
11	Plus500		Servizio CFD	
12	www.Plus500.it		Il tuo capitale è a rischio	

(/ricerca.aspx?tag=1&key=)

(/ricerca.aspx?tag=1&key=)

CONDIVIDI (/ricerca.aspx?tag=1&key=)

(/ricerca.aspx?tag=1&key=)



Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
Provincia *	<input type="text"/>	Nazione	<input type="text" value="Italia"/>
Telefono	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
		Categoria *	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.