

**trismoka**<sup>®</sup>  
artisti del caffè



# KILIMANJARO

## *Intenso*

*Corposo con una piacevole acidità  
di frutta come albicocche e susine.*



I Monorigine  
*i migliori caffè del mondo*

# I Monorigine i migliori caffè del mondo

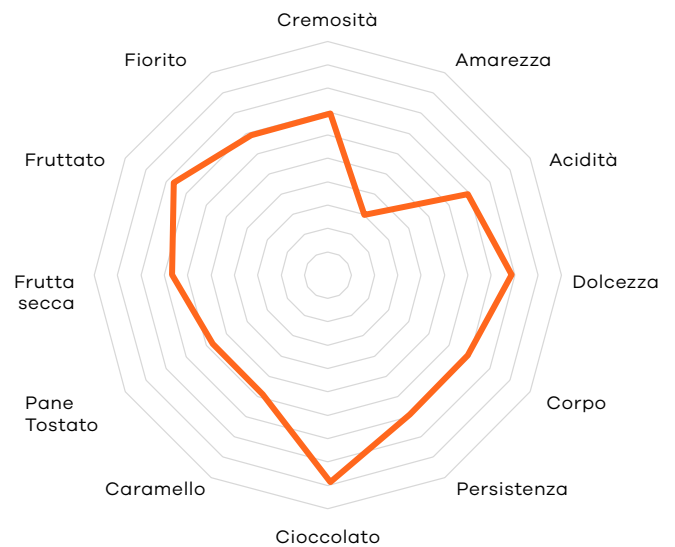
## Caffè monorigine Kilimanjaro

Nella produzione mondiale di caffè l'Africa sta acquisendo un ruolo sempre più centrale. In paesi come la Tanzania, la sua coltivazione rappresenta infatti una tra le prime fonti di guadagno, grazie a condizioni particolarmente vantaggiose. Su un territorio prevalentemente desertico, le montagne spiccano per una ricca vegetazione tropicale. Con il caffè Kilimanjaro, della collezione I Monorigine Trismoka, è possibile creare un espresso intenso, che gode di un'ottima corposità abbinata. Il retrogusto ricorda la frutta matura.

Formati disponibili: 250g

## Caratteristiche organolettiche

Fine acidità, con sentori di albicocca e susina rossa.



tostatura: media

tasso caffeina: basso



corpo: intenso

adatto per: moka, espresso e caffè filtro



## Ricetta consigliata

Per filtro



15g



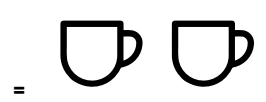
250ml



92 °



2 minuti e  
30 secondi



2 tazze



Specie:  
Typica & Bourbon



Città piantagione:  
Arusha



Altezza piantagione:  
1500/1900 m



Raccolto a mano



Lavato