

**trismoka**<sup>®</sup>  
a r t i s t i d e l c a f f è

  
**MISS MOKA**  
*Il caffè che pensa in rosa*

*Un caffè solidale dal gusto  
avvolgente e delicato.*



Anche nel formato 250g

**Le Miscele**  
*il manifesto del gusto*

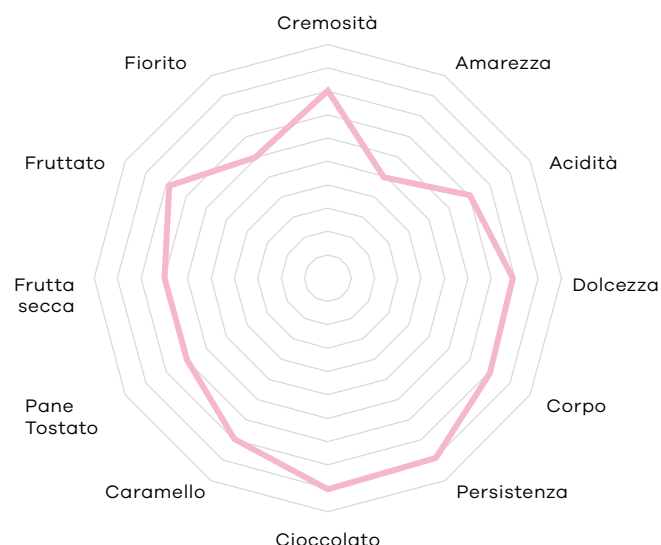
# Le Miscele

*il manifesto del gusto*

## Miscela Specialty 100% Arabica

Miscela Specialty creata da Trismoka per sostenere le donne coltivatrici di caffè nei Paesi del Sud del mondo. Composta da caffè speciali provenienti da Brasile, Guatemala e Colombia. Il caffè brasiliano viene raccolto a 1050 m e lavorato con metodo naturale. Il Guatemala è invece lavorato con il metodo lavato, così come il Colombia, che viene lasciato a fermentare per 72 ore. In tazza si presenta con una buona corposità, una bassa e piacevole acidità, seguita da una dolcezza medio alta.

Formati disponibili: 1Kg | 250g



## Caratteristiche organolettiche

Durante l'assaggio si avvertono note di frutta in polpa matura, caramello e cioccolato fondente.

tostatura: media

tasso caffeina: basso



corpo: alto

adatto per: moka ed espresso



## Ricetta consigliata

Per espresso



27 secondi



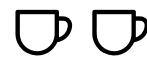
91 °



9 bar



16.5 g  
BREW RATIO  
32 g



2 tazzine



Specie:  
Typica, Bourbon,  
Catturra, Catuai



Origine:  
Brasile, Minas Gerais.  
Colombia, Dipartimento  
di Antioquia. Guatemala,  
Huehuetenango



Altezze piantagioni:  
1050/1850 m



Raccolto a mano



Lavato e naturale



Crivello: 17-18

