

trismoka[®]
artisti del caffè



PANAMA

Elegante

Sentori di cacao, malto, ibisco e agrumi in perfetto equilibrio.



 Anche nel formato da 1 Kg

I Monorigine
i migliori caffè del mondo

I Monorigine

i migliori caffè del mondo

Caffè monorigine Panama

A Panama il caffè ha un' importante rilevanza sociale: nelle piantagioni non vengono impiegati come manodopera i bambini, per i quali vige un programma scolastico gratuito, in gran parte sostenuto dai produttori e dalla cooperazione con i compratori. È da queste piantagioni che nasce il caffè monorigine Panama: un caffè elegante, con una buona corpo-sità, bilanciata con sensazioni di cacao, tipiche dei caffè lavati centro-americani.

Formati disponibili: 1kg | 250g



Caratteristiche organolettiche

Acidità medio-bassa, con sentori di malto e caramello, tinte floreali di ibisco ed un piacevole finale agrumato.

tostatura: media



tasso caffeina: basso



corpo: avvolgente



adatto per: moka ed espresso



Ricetta consigliata

Per espresso



23 secondi



91 °



9 bar



16 g
BREW RATIO
32 g



2 tazzine



Specie:
Arabica Bourbon, Catuai



Città piantagione:
Piedra de Candela



Altezza piantagione:
1300/1700 m



Raccolto a mano



Lavato