

trismoka[®]
artisti del caffè


COSTA RICA
Aristocratico

*Cacao fondente e spezie,
in un retrogusto prolungato.*



Anche nel formato 125gr

I Monorigine
i migliori caffè del mondo

I Monorigine

i migliori caffè del mondo

Caffè monorigine Costa Rica

La regione del Tarrazu, in Costa Rica, è il paradiso di chi coltiva caffè. L'altitudine, la temperatura mite e l'umidità costante sono gli ingredienti ideali per la produzione di un caffè eccellente, in piantagioni che qui sono spesso piccole e gestite all'insegna della sostenibilità. Il caffè Costa Rica, della collezione I Monorigine Trismoka, è un caffè aristocratico, connotato da una buona corposità. Il retrogusto prolungato ricorda il cacao fondente e le spezie.

Formati disponibili: 450gr | 125gr



Caratteristiche organolettiche

Fine acidità, che esprime note di agrumi amabili.

tostatura: media

tasso caffeina: basso



corpo: medio-alto

adatto per: moka ed espresso



Ricetta consigliata



25 secondi



91 °



9 bar



16 g
BREW RATIO
32 g

=



2 tazzine



Specie:
Caturra & Catuai



Città piantagione:
Tarrazu



Altezza piantagione:
1500/1800 m



Raccolto a mano



Lavato