

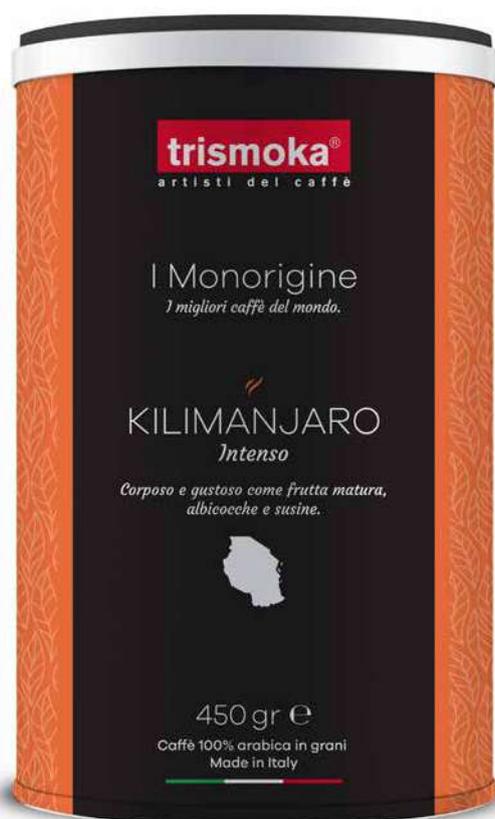
trismoka[®]
artisti del caffè



KILIMANJARO

Intenso

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



Anche nel formato 125gr

I Monorigine
i migliori caffè del mondo

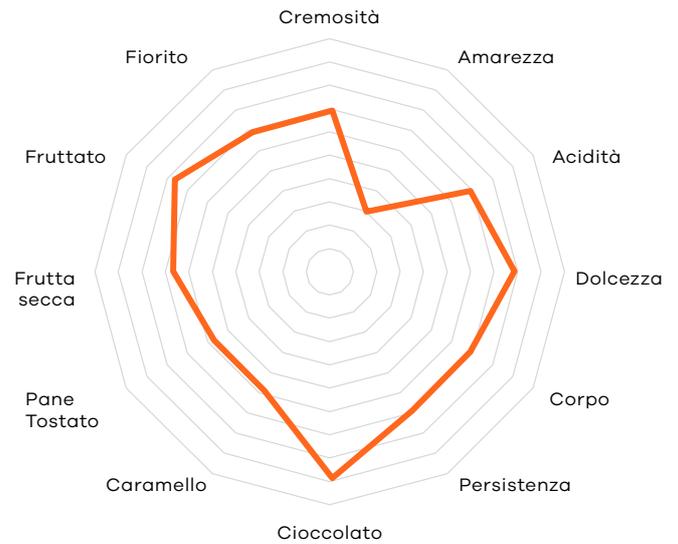
I Monorigine

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: 450gr | 125gr



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



23 secondi



91 °



9 bar



16 g
BREW RATIO
30 g



2 tazzine



Specie:
Typica & Bourbon



Città piantagione:
Arusha



Altezza piantagione:
1500/1900 m



Raccolto a mano



Lavato