

trismoka[®]
artisti del caffè



PANAMA

Elegante

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



 Anche nel formato 125gr e bar da 1Kg

I Monorigine
i migliori caffè del mondo

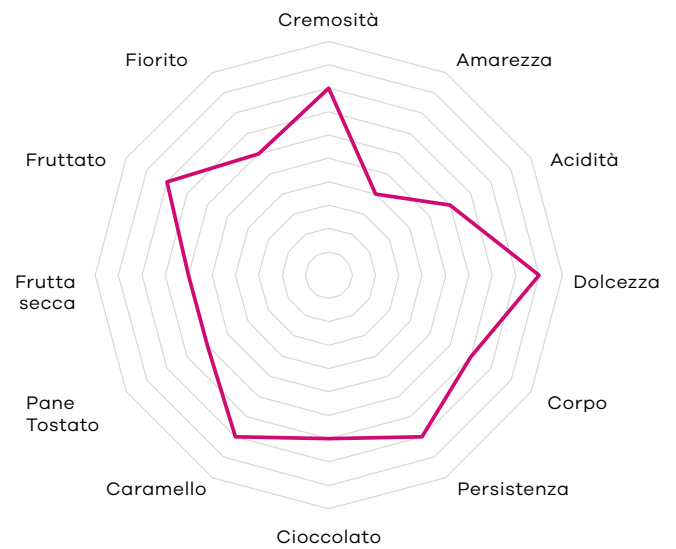
I Monorigine

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 | 450gr | 125gr



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



23 secondi



91 °



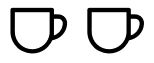
9 bar



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