

trismoka®
artisti del caffè


PERÙ
Equilibrato

*Complesso, con note di frutta tropicale e
caramello in perfetta armonia.*



I Monorigine
i migliori caffè del mondo

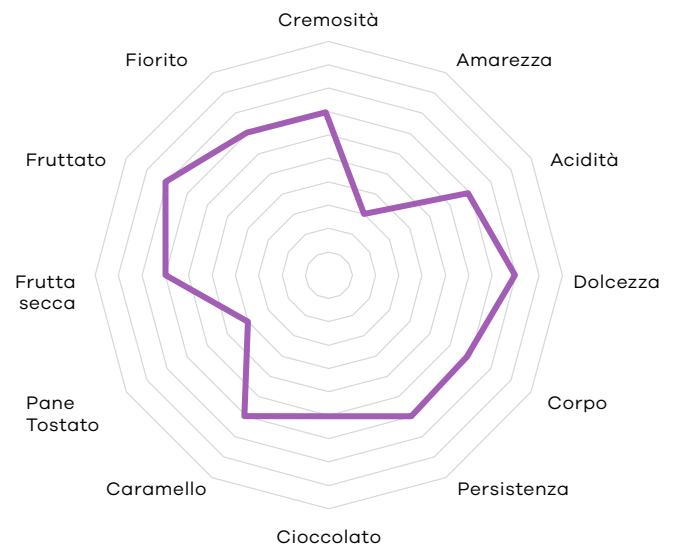
I Monorigine

i migliori caffè del mondo

Caffè monorigine Perù

Questo monorigine viene raccolto a Cajamarca, zona caffettiera a nord ovest del Perù. Qui Trismoka, grazie alla collaborazione con cooperative locali, monitora costantemente il raccolto e la qualità del caffè, selezionando i chicchi rigorosamente oltre i 1600 m di altitudine. Il risultato è un caffè dalle note tropicali di ananas, combinate con un dolce retrogusto di miele e caramello.

Formati disponibili: 250g



Caratteristiche organolettiche

Acidità medio-alta, con note di frutta a polpa gialla, jasmine, miele e caramello.

tostatura: media

tasso caffeina: basso



corpo: intenso

adatto per: moka ed espresso



Ricetta consigliata

Per espresso



23 secondi



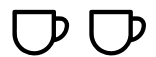
91 °



9 bar



16,5 g
BREW RATIO
32 g



2 tazzine



Specie:
Typica, Pache & Caturra



Zona piantagione:
Cajamarca



Altezza piantagione:
1600-1900 m



Raccolto a mano



Lavato