

trismoka®
a r t i s t i d e l c a f f è

BRASILE SPECIALTY

Formati disponibili: 250g



I MONORIGINE

CAFFÈ BRASILE

Nell'Alta Mogiana, area a Sud-Est del Brasile, Lais Falheiros produce un caffè simbolo di qualità e sostenibilità: certificato Specialty e coltivato nel rispetto delle persone e dell'ambiente.

Brasile Specialty, della collezione i Monorgine Trismoka, è un'Arabica di pregiata qualità, raccolta a mano e lavorata secondo il metodo naturale. Un prodotto che rappresenta un vero e proprio viaggio sensoriale in questa terra.

L'espresso si presenta in tazza ben bilanciato e corposo, con una bassa acidità e una dolcezza medio alta.

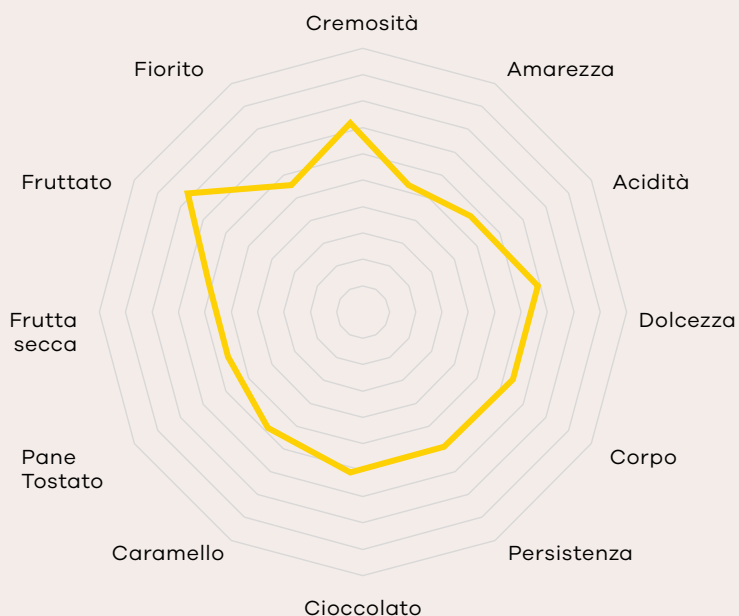
Formati disponibili: 250g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Durante il primo assaggio si possono percepire sentori di frutta matura e caramello. Al secondo sorso emerge un retrogusto di cioccolato fondente.

RICETTA CONSIGLIATA

QUALITÀ CERTIFICATA



Tostatura: media



Tasso caffeina: basso



Corpo: alto



Adatto per: moka, espresso



25 secondi



91 °

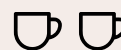


9 bar



**16 g
BREW RATIO
32 g**

=



2 tazzine



Specie:
Arabica Catuai & Mundo Novo



Città piantagione:
Fazenda Eldorado -
Ibiraci, Alta Mogiana,
Brasile



Altezza piantagione:
1500/1900 m



Raccolto a mano



Lavato

