

trismoka®
artisti del caffè

COLOMBIA

Formati disponibili: 250g



I MONORIGINE

CAFFÈ COLOMBIA

In Colombia il caffè rappresenta un vero e proprio fondamento dell'economia e della cultura del Paese. Nel dipartimento di Huila, tra i 1600 e i 2000 m.s.l.m. cresce l'Arabica selezionata per la collezione dei monorigine Trismoka, raccolta a mano e processata secondo il metodo lavato: un caffè ricco di aromi, caratterizzato da un'acidità medio-alta piacevole e da note di frutta matura.

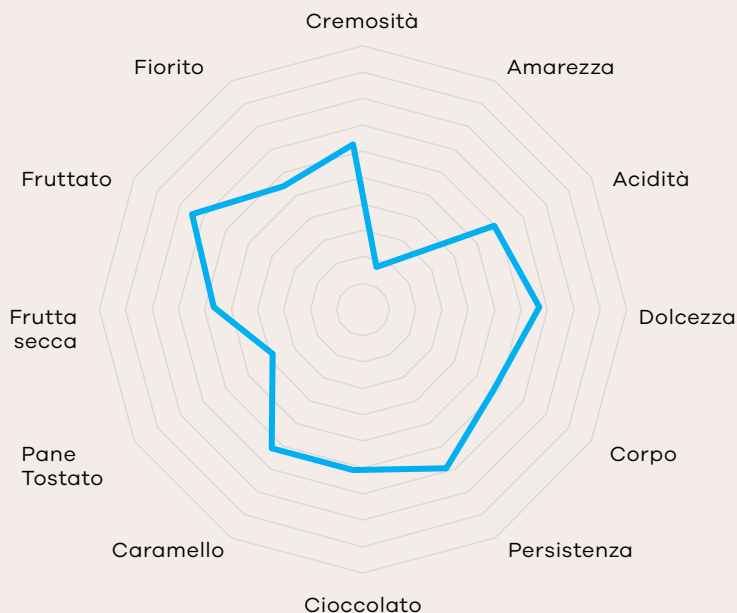
Formati disponibili: 250g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caffè caratterizzato da una piacevole acidità medio-alta, con note di confettura di albicocca, cacao fondente e cioccolato.

RICETTA CONSIGLIATA

QUALITÀ CERTIFICATA



Tostatura: media



Tasso caffeina: basso



Corpo: medio



Adatto per: moka, espresso



24 secondi



91 °



9 bar

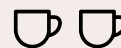


16 g

BREW RATIO

32 g

=



2 tazzine



Specie:
Arabica Caturra



Città piantagione:
Huila, Colombia



Altezza piantagione:
1500/1900 m



Raccolto a mano



Lavato