

trismoka®
artisti del caffè

KILIMANJARO

Formati disponibili: 250g



I MONORIGINE

CAFFÈ KILIMANJARO

In Tanzania, nella regione di Arusha, su ricchi terroir vulcanici, si coltivano alcune delle migliori varietà di Arabica. La monorigine selezionata per la collezione Trismoka è un'Arabica che cresce tra i 1500 e i 1900 m.s.l.m., viene raccolta a mano ed è processata secondo il metodo lavato. La tostatura medio-chiara permette a questo caffè di adattarsi perfettamente ad un'estrazione in filtro e per chi è alla ricerca di un'acidità aromatica brillante anche in espresso.

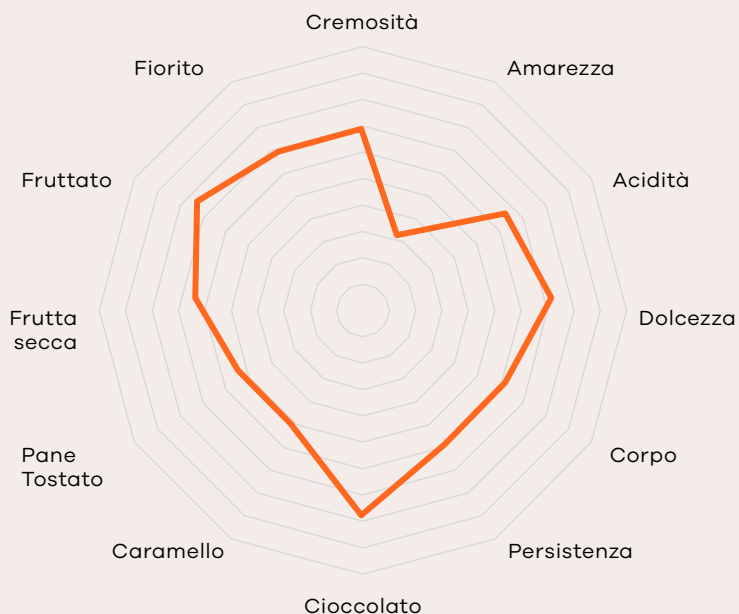
Formati disponibili: 250g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caffè dalla fine acidità, con sentori di albicocca e susina rossa.

RICETTA CONSIGLIATA

QUALITÀ CERTIFICATA



Tostatura: medio-chiara



Tasso caffeina: basso



Corpo: medio-basso



Adatto per: filtro, espresso



15g



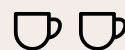
250ml



92 °



2 minuti e 30
secondi



2 tazzine



Specie:
Arabica Typica & Bourbon



Città piantagione:
Arusha - Tanzania



Altezza piantagione:
1500/1900 m



Raccolto a mano



Lavato