

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

PANAMA

Formati disponibili: 1kg | 250g



I MONORIGINE

CAFFÈ PANAMA

Panama, grazie al suo terroir ricco ed organico e alle condizioni climatiche favorevoli, è uno dei territori in cui crescono alcuni dei migliori caffè al mondo.

Dalle piantagioni di questa terra nasce la monorigine selezionata per la collezione Trismoka: un'Arabica raccolta a mano e processata con il metodo lavato. Un caffè elegante, con buona corposità e un gusto bilanciato.

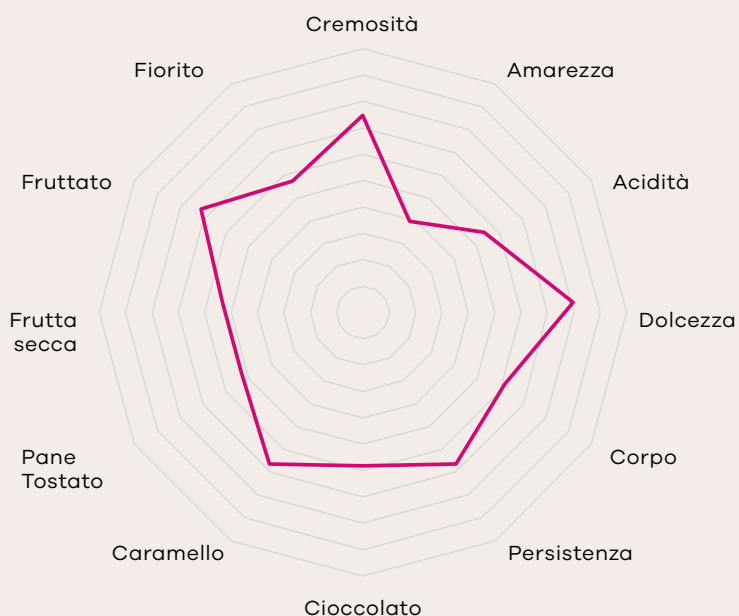
Formati disponibili: 1kg | 250g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caffè caratterizzato da una medio-bassa acidità, con sentori di malto e caramello, tinte floreali di ibisco ed un piacevole finale al cioccolato.

RICETTA CONSIGLIATA

QUALITÀ CERTIFICATA



Tostatura: media



Tasso caffeina: basso



Corpo: avvolgente



Adatto per: moka, espresso



23 secondi



91 °

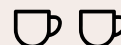


9 bar



16 g
BREW RATIO
32 g

=



2 tazzine



Specie:
Arabica Bourbon & Catuai.



Area di provenienza:
Piedra de Candela,
Panama.



Altezza piantagione:
1500/1900 m



Raccolto a mano



Lavato