

trismoka[®]
artisti del caffè


BRASILE SPECIALTY
Amabile

*Frutta matura e caramello, con ottimo
aftertaste di cioccolato fondente.*



I Monorigine
i migliori caffè del mondo

I Monorigine i migliori caffè del mondo

Caffè monorigine Brasile Specialty

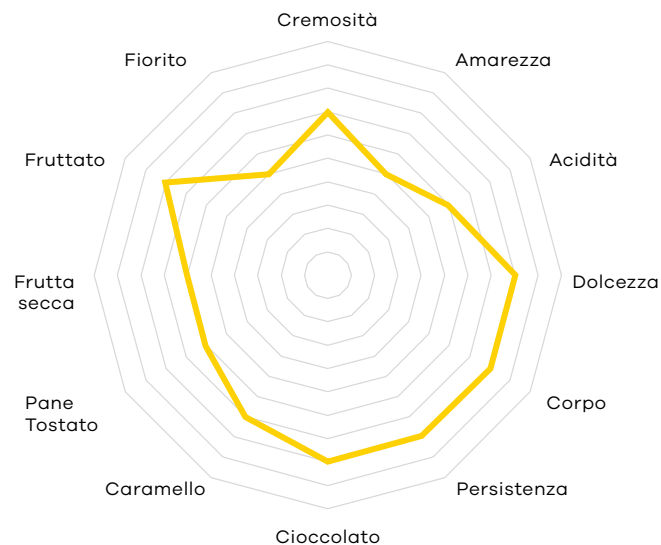
Nel Minas Gerais - regione a Sud-Est del Brasile, nell'entroterra del Paese - le verdi colline bagnate da abbondanti piogge stagionali, caratterizzate da temperature stabili e altitudini moderate (900-1200 mslm), offrono le condizioni ideali per la coltivazione del caffè. Qui Miriam Aguiar, quinta generazione della Fazenda Cachoeira, produce un caffè simbolo di qualità e sostenibilità, certificato Specialty ed anche IWCA, in quanto contribuisce all'emancipazione sociale ed economica delle comunità femminili che lavorano nelle piantagioni.

Brasile Specialty, della collezione i Monorigine Trismoka, è un viaggio sensoriale in questa terra, in cui il caffè acquisisce un valore etico, culturale e sociale. 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 l'assaggio lascia percepire sentori di frutta matura e caramello. Retro gusto di cioccolato fondente.



tostatura: media

tasso caffeina: basso



corpo: alto

adatto per: moka ed espresso



Ricetta consigliata

Per espresso



25 secondi



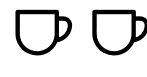
91 °



9 bar



16 g
BREW RATIO
32 g



2 tazzine



Specie:
Catuai & Mundo Novo



Origine:
Brasile, Minas Gerais.
Fazenda Cachoeira



Altezza piantagione:
1050/1200 m



Raccolto a mano



Naturale



Crivello: 17-18

