COLOMBIA

Intensità - nel sapore note di cioccolato, fico e frutti rossi - Produttore: 240 famiglie della comunità di Nasa We'sx - Fazenda: 2 Cooperative di cafficultori indigeni
Regione: sud de Tolima - Terroirs Planadas e Gaitania
Origine: arabica - Varietà Blend: Castillo, Colombia, Caturra rosso e Typica
Altitudine: 1600/2000 mt s/lm - Processo: lavato essiccato su patio - Raccolta: manuale da maggio a giugno
Terroir di Coltivazione Biologica

COSTA RICA

Intensità - corpo rotondo e sapore pieno, caffè fruttato accompagnato da note di gusto che ricordano mela verde, arancia candita e vaniglia. Costa Rica Tarazzu: Cooperativa Rio Jorco
- Produttori Luis e Jim Alfaro - Regione Tarazzu - Altitudine piantagione 1700 mt
- Origine caturra catuai - Lavorazione agricola lavato - Periodo di raccolta novembre/marzo

CUBA

Intensità - buon corpo, caffè strutturato ed equilibrato accompagnato da note di gusto che ricordano il cacao, la nocciola e il tabacco dolce da pipa. Regione Sierra Maestra
- Cooperativa Serrano Superior - Altitudine piantagione 800 mt - Origine typica
- Periodo di raccolta luglio/dicembre - Lavorazione agricola lavato

ETHIOPIA

Intensità - caffè che offre in tazza sapore di frutta candita, arancia e zenzero.
Buon corpo. Caffè di origine arabica varietà GR1 prodotto da 750 piccoli produttori nella regione Yirgacheffe in località Kochere ad un'altitudine compresa tra i 1950/2100mt.
Processo agricolo naturale, raccolta manuale tra ottobre e gennaio.

REPUBBLICA DOMINICANA

Intensità - caffè che offre note di sapore di arancia candita, frutta caramellata simile al dattero, cacao e biscotto - Produttore: tre piccoli produttori membri di Associacion Café de Polo
Regione: Sierra de Bahoruco, Polo, Barahona - Origine: arabica - Varietà: Blend Typica, Caturra, Catimor
Altitudine: 1100mt slm - Processo: Honey - Raccolta: manuale tutto l'anno
Coltivazione: all'ombra di alberi di guama

SPECIALTY BIO BLEND

Intensità - caffè di prestigiosa lavorazione biologica e provenienza agricola di territori situati in Brasile, Guatemala, Honduras e Messico. Il sapore espresso in tazza è accompagnato dalla dolcezza del caramello e la delicata succosità dei frutti rossi.
Buon corpo e ottima sciroppositá.

BRASILE DECAFFEINATO AD ACQUA swiss water

Intensità - dolce - caffè 100% arabica Brasile
Minas Gerais Naturale e Brasile Cerrado Naturale - Caffè con un buon corpo.
Ottima dolcezza, fine acidità accompagnati da note nel gusto di cioccolato, nocciola e mandorla. PERCHE' la scelta del metodo di decaffeinizzazione ad acqua chiamato Swiss Water? E' naturale!!! Sono tre gli elementi naturali utilizzati: acqua - temperatura - tempo. Come: per 10 ore il caffè crudo resta a contatto con H2O. In questo tempo l'H2O viene costantemente filtrata con carboni attivi che trattengono la caffeina.
Nelle 10 ore la temperatura dell'H2O è monitorata fino a decaffeinizzazione avvenuta.

MISCELA ITALIANA 580

Intensità sapore dolce - miscela composta dalle seguenti origini di caffè: arabica Colombia Tanzania Brasile Guatemala e robusta Indonesia. Note di gusto in tazza mandorla e cioccolato fondente - buon corpo, caffè fruttato.

MISCELA ITALIANA 700

Intensità - sapore intenso di cioccolato - miscela composta dalle seguenti origini di caffè : arabica Brasile Honduras e robusta Messico. Note di gusto cioccolato fondente - ottimo corpo.

MISCELA NAPOLETANA 800

Intensità - forte miscela composta dalle seguenti origini di caffè: arabica Brasile Honduras Guatemala Cuba Serrano e robusta India.
Note di gusto intense di noce, caramello e cacao. Corpo strutturato, caffè persistente