

CREMOSO

DESCRIZIONE PRODOTTO	
DENOMINAZIONE	Cremoso
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatti in grani
FORMATO	Sacchetto 1000g in grani
UTILIZZO	Canale professionale Ho.Re.Ca.
ORIGINI	I migliori Arabica, Centro e Sud Americani, e le più alte qualità di Robusta provenienti da India, Indonesia ed Africa

CARATTERISTICHE TECNICHE DI LAVORAZIONE	
TORREFAZIONE	In modo separato “qualità per qualità” per garantire ai caffè di diversa provenienza appropriati tempi e temperature di torrefazione
	Lenta, circa 20min
	A basse temperature (210°/220°) per ottenere un grado omogeneo di cottura sia all’interno che all’esterno di ogni singolo chicco
	Raffreddamento ad aria per garantire chicchi a bassa umidità e, conseguentemente, una maggiore resa finale
MISCELATURA	Miscelatura a freddo per amalgamare meglio le caratteristiche organolettiche delle singole componenti al fine di ottenere una costanza della qualità del prodotto finale e di far risaltare le peculiari caratteristiche dei raffinati caffè impiegati in questa miscela

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Pregiata miscela appositamente studiata per macchine espresso professionali, ideale per chi desidera un caffè cremoso, corposo, e dal gusto intenso

