

FIFTY

DESCRIZIONE PRODOTTO	
DENOMINAZIONE	Fifty
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatti in grani
FORMATO	Sacchetto 1000g in grani
UTILIZZO	Canale professionale Ho.Re.Ca.
ORIGINI	I migliori Arabica provenienti dall’Africa, Centro e Sud America, ben bilanciati con una percentuale dei più pregiati Robusta provenienti dall’Africa e dall’Indonesia

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 20 minuti
	A basse temperature 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
Miscela di caffè ideale per un utilizzo professionale, che esalta la tazza donandole un aspetto cremoso e persistente. Aroma ricco, dal gusto rotondo e fruttato

