ESPRESSO PASSALACQUA CREMADOR HELA BÖNOR 1KG

SKU: 1097

Arabica (70%) och Robustabönor (30%), hela bönor. Krämig och balanserad.
Priset avser per kg (6kg per kartong)

PRODUKT BESKRIVNING

Krämig och balanserad.
Volym: 1 kg
Typ: Rostade, hela bönor ; Arabica 70%, Robusta 30%
Karaktär: Krämig och balanserad.
Arom: Choklad, honung, hasselnötter
Rostning: Mörkt, medium
Servering: Fantastisk efter maten.
Antal/kartong: 6

Italienska smaker sedan 1999

Ingredienser: Rostade kaffebönor ; Arabica 70%, Robusta 30%.
Il buon caffè! Klokt val som förvandlar en böna till en känsla.
Historien börjar 1948. Familjen Passalacqua driver ett litet rosteri med entusiasm och passion. De olika blandningarna av kaffe från Venezuela, Cuba, Etiopien och Indien arbetas fram med finkänslighet
och ett gott hantverk. Man rostade då 5 kg kaffe i timmen och tillämpade den napoletanska metoden att rosta kaffet lite mörkare och att använda utvalda bönor.
Med åren har man utvecklats men värnar fortfarande om blandningarna och hantverksmässigheten i tillverkningen. Bönorna läggs aldrig på lager i väntan på levereras (vilket är vanligt förekommande hos större rosterier), då de skulle torka och tappa smak, utan man rostar vid beställning. Resultatet blir alltid nyrostat och aromrikt kaffe. Passalacqua exporterar till utvalda - importörer runt om i världen som vill erbjuda en nischprodukt från Neapel där en kopp espresso är ett sätt att leva.

Italienska smaker sedan 1999

ESPRESSOKAFFE

Passalacqua - CREMADOR

CREMADOR CREMADOR CREMADOR CREMADOR CREMADOR CREMADOR

Il buon caffè! Klokt val som förvandlar en böna till en känsla.

Historien börjar 1948. Familjen Passalacqua driver ett litet rosteri med entusiasm och passion. De olika blandningarna av kaffe från Venezuela, Cuba, Etiopien och Indien arbetas fram med finkänslighet och ett gott hantverk. Man rostade då 5 kg kaffe i timmen och tillämpade den napoletanska metoden att rosta kaffet lite mörkare och att använda utvalda bönor.

Med åren har man utvecklats men värnar fortfarande om blandningarna och hantverksmässigheten i tillverkningen. Bönorna läggs aldrig på lager i väntan på levereras (vilket är vanligt förekommande hos större rosterier), då de skulle torka och tappa smak, utan man rostar vid beställning. Resultatet blir alltid nyrostat och aromrikt kaffe. Passalacqua exporterar till utvalda importörer runt om i världen som vill erbjuda en nischprodukt från Neapel där en kopp espresso är ett sätt att leva.

AROMA
DOLCE
ACIDO
PERSISTENZA
CORPO

- ESPRESSO HELA BÖNOR -

ARTIKELNR: 1097
Volym: 1 kg
Typ: Rostade hela bönor.
Karaktär: Krämig och balanserad.
Arom: Choklad, honung, hasselnötter
Rostning: Mörkt, medium
Servering: Fantastisk efter maten.
Antal/kartong: 6

- MALET PLÅTBURK -

ARTIKELNR: 1076
Volym: 250 g
Typ: Rostade malda bönor.
Karaktär: Krämig och balanserad.
Arom: Choklad, honung, hasselnötter
Rostning: Mörkt, medium
Servering: Fantastisk efter maten.
Antal/kartong: 12

- MALET VACUUM -

ARTIKELNR: 1060
Volym: 250 g
Typ: Rostade malda bönor.
Karaktär: Krämig och balanserad.
Arom: Choklad, honung, hasselnötter
Rostning: Mörkt, medium
Servering: Fantastisk efter maten.
Antal/kartong: 24

Ingredienser: Rostade kaffebönor ; Arabica 70%, Robusta 30%

IL MOLINO
Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se