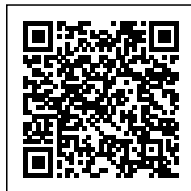




ESPRESSO PASSALACQUA HAREM MALET PLÅTBURK 12X250G  
**SKU: 1079**



100% Arabica. Blandning av världens tolv bästa Arabicaböner.

**Priset avser per kartong**

#### **PRODUKT BESKRIVNING**

100% Arabica. Blandning av världens tolv bästa Arabicaböner.

**Typ:** Rostade, malda böner.

**Karaktär:** Aromatisk och komplex.

**Arom:** Citrusfrukter, karamell, honung.

**Rostning:** Mörk

**Servering:** Nybryggt och hett!

**Antal/kartong:** 24





Ingredienser: Rostade kaffeböner ; Arabica 100%.

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 böner.

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 - HAREM**

HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM



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 böner.

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.



**- ESPRESSO HELA BÖNOR -**

ARTIKELNR: 1059  
 Volym: 1 kg  
 Typ: Rostade hela böner.  
 Karaktär: Aromatisk och komplex.  
 Servering: Nybryggt och hett  
 Antal/kartong: 6



**- MALET PLÅTBURK -**

ARTIKELNR: 1075  
 Volym: 250 g  
 Typ: Rostade mald böner.  
 Karaktär: Aromatisk och komplex.  
 Servering: Nybryggt och hett  
 Antal/kartong: 24



Ingredienser: Rostade kaffeböner ; Arabica 100%

**molino**  
 Manufakturatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 2127 77 - info@lmolino.se - lmolino.se

