

ESPRESSO PASSALACQUA MEHARI MALET VAKUUM 24X250G

SKU: 1071

Arabica (55%) och Robustabönor (45%). Stark och komplex smak.
250 g x 24
Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Stark och komplex smak.
Volym: 250 g
Typ: Rostade, malda bönor. Arabica 55%, Robusta 45%
Karaktär: Stark och komplex smak
Servering: Nybryggt och hett!
Arom: Choklad, rostat bröd
Rostning: Mörkt, medium
Antal/kartong: 24

Ingredienser: Rostade malda kaffebönor ; Arabica 55%, Robusta 45%

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.

Volym: 250 g

Böna: Arabica 55% och Robusta 45%, hela bönor.

Karaktär: Stark och komplex smak.

Servering: Nybryggt och hett!

Arom: Choklad, rostat bröd

Rostning: Mörkt, medium

