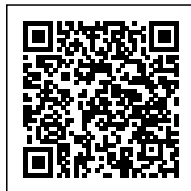




ESPRESSO PASSALACQUA MEHARI MALET VAKUUM 24X250G

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 kaffeböner ; 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 böner.

Med åren har man utvecklats men värnar fortfarande om blandningarna och hantverksmässigheten i tillverkningen. Böerna 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 böner.

Karaktär: Stark och komplex smak.

Servering: Nybryggt och hett!

Arom: Choklad, rostat bröd

Rostning: Mörkt, medium

Italienska smaker sedan 1999



ESPRESSOKAFFE

Passalacqua - MEHARI

MEHARI MEHARI MEHARI MEHARI MEHARI MEHARI MEHARI MEHARI



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. Böerna 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: 1070
Volym: 1 kg
Typ: Rostade hela böner.
Karaktär: Stark och komplex smak.
Servering: Nybryggt och hett!
Antal/kartong: 6



- MALET VACUUM -

ARTIKELNR: 1071
Volym: 250 g
Typ: Rostade malda böner.
Karaktär: Stark och komplex smak.
Servering: Nybryggt och hett!
Antal/kartong: 24



Ingredienser: Rostade kaffeböner ; Arabica 55%, Robusta 45%.

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

