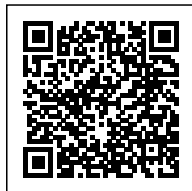




PASSALACQUA MEXIKO MALET PLÅTBURK 12X250G
SKU: 1058



Malet espresso av 100% Arabicaböner av hög kvalitet. Elegant och mjuk smak.
Volym: 250 g

Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

100% Arabicaböner av hög kvalitet. Elegant och mjuk smak.

Volym: 250 g

Typ: Rostade malda bönor

Karaktär: Elegant och mjuk

Servering: Nybryggt och hett!

Arom: Karamell, honung, hasselnötter

Rostning: Mörk medium

Antal/kartong: 12





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 - MEXICO

MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO

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: 1073
 Volym: 1 kg
 Typ: Rostade hela böner
 Karaktär: Elegant och mjuk
 Servering: Nybruggt och hett
 Arom: Karamell, honung, hasselnötter
 Rostning: Mörk medium
 Antal/kartong: 6

- MALET PLÅTBURK -

ARTIKELNR: 1058
 Volym: 250 g
 Typ: Rostade mald böner
 Karaktär: Elegant och mjuk
 Servering: Nybruggt och hett
 Arom: Karamell, honung, hasselnötter
 Rostning: Mörk medium
 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

