

ESPRESSO PASSALACQUA MEXICO MALET PLÅTBURK 12X250G

SKU: 1058

Malet espresso av 100% Arabicabönor av hög kvalitet. Elegant och mjuk smak.
Volym: 250 g
Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

100% Arabicabönor 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 kaffebönor ; 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 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.

