

Italienska smaker sedan 1999



E S P R E S S O K A F F E

Passalacqua - HAREM



HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM

Il buon caffè! Klokt val som förvandlar en bönor 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.

- ESPRESSO HELA BÖNOR -

ARTIKELNR: 1059

Volym: 1 kg

Typ: Rostade, hela bönor.

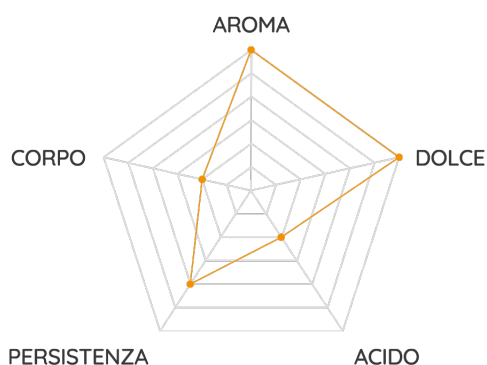
Karaktär: Aromatisk och komplex.

Arom: Citrusfrukter, karamell, honung.

Rostning: Mörk

Servering: Nybryggt och hett!

Antal/kartong: 6



- MALET PLÅTBURK -

ARTIKELNR: 1079

Volym: 250 g

Typ: Rostade, malda bönor.

Karaktär: Aromatisk och komplex.

Arom: Citrusfrukter, karamell, honung.

Rostning: Mörk

Servering: Nybryggt och hett!

Antal/kartong: 24



Ingredienser: Rostade kaffebönor ; Arabica 100%

molino

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