

# Italienska smaker sedan 1999



ESPRESSO PASSALACQUA DEUP MALET KOFFEINFRITT PLÅTBURK  
250G

**SKU:** 1106



Malet koffeinfritt espresso. Aromatisk smak och intensiv doft.

Plåtburk: 250 g

**Piset avser: per styck**

## PRODUKT BESKRIVNING

Malet koffeinfritt espresso. Aromatisk smak och intensiv doft.

**Volym:** 250 g

**Typ:** Rostade, malda bönor.

**Karaktär:** Aromatisk smak och intensiv doft.

**Servering:** En koffeinfri tillfredsställelse!

**Arom:** Choklad, honung

**Rostning:** Mörkt

**Antal/kartong:** 12





Ingredienser: Rostade kaffebönor ; Arabica 80%, Robusta 20%

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.

### Italienska smaker sedan 1999

ESPRESSOKAFFE

## Passalacqua - DEUP

DEUP DEUP DEUP DEUP DEUP DEUP DEUP DEUP DEUP DEUP DEUP DEUP

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.

AFROHA

CORPO

PERISTENZA

DOLCE

ACIDO

- ESPRESSO MALET PLÄTBURK -

ARTIKELNR: 1106

Volym: 250 g

Böna: Rostade mörka böna.

Karakter: Aromatisk smak och intensiv doft.

Serving: En kaffeslurk tillfredsställelse

Arom: Choklad, humung

Rostning: Mörkt

Antal/kartong: 12

Ingredienser: Rostade kaffebönor / Arabica 80%, Robusta 20%

**molino**

Manufakturatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 2127 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se