

Italienska smaker sedan 1999



PASSALACQUA CREMADOR MALET PLÅTBURK 250G

SKU: 1076



Arabica och Robustaböner. Krämig och balanserad.

250 g x 12

Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Krämig och balanserad.

Volym: 250 g

Typ: Rostade malda böner ; Arabica 70%, Robusta 30%

Karaktär: Krämig och balanserad.

Arom: Choklad, honung, hasselnötter

Rostning: Mörkt, medium

Servering: Fantastisk efter maten.

Antal/kartong: 12



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Rostade malda kaffeböner ; Arabica 70%, Robusta 30%

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. Bönerna 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: 1 kg

Typ: Arabica 70% och Robustaböner, hela böner.

Karaktär: Krämig och balanserad.

Servering: Fantastisk efter maten.

Arom: Choklad, honung, hasselnötter

Rostning: Mörkt, medium

Italienska smaker sedan 1999

ESPRESSOKAFFE

Passalacqua - CREMADOR

CREMADOR CREMADOR CREMADOR CREMADOR CREMADOR CREMADOR

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. Bönerna 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.

AROMA

COFFEO DOLCE

PERSISTENZA ACIDO

- ESPRESSO HELA BÖNOR -

ARTIKELNR: 1097
Volym: 1 kg
Typ: Rostade hela böner.
Karaktär: Krämig och balanserad.
Arom: Choklad, honung, hasselnötter
Rostning: Mörkt, medium
Servering: Fantastisk efter maten.
Antal/kartong: 6

- MALET PLÅTBURK -

ARTIKELNR: 1076
Volym: 250 g
Typ: Rostade malda böner.
Karaktär: Krämig och balanserad.
Arom: Choklad, honung, hasselnötter
Rostning: Mörkt, medium
Servering: Fantastisk efter maten.
Antal/kartong: 12

Ingredienser: Rostade kaffeböner ; Arabica 70%, Robusta 30%

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

