

Italienska smaker sedan 1999



PASSALACQUA ALAMBRA MALET VAKUUM 24X250G

SKU: 1075



Arabica och Robustabönor. Smakrikt och kraftfyllt.

Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Arabica och Robustabönor. Smakrikt och kraftfyllt.

Volym: 1 kg

Typ: Arabica 30% och Robustabönor 70%, malda, rostade bönor.

Karaktär: Smakrikt och kraftfyllt. En ren napoletansk njutning!

Arom: Choklad

Rostning: Medium

Servering: Nybryggt!

Antal/kartong: 24



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Rostade kaffebönor ; Arabica 30% och Robusta 70%.

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. Börona 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 - ALAMBRA

ALAMBRA ALAMBRA ALAMBRA ALAMBRA ALAMBRA ALAMBRA ALAMBRA

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. Börona 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.

ARTICHA

CORPO

PERSISTENZA

DOLCE

ACIDO

- ESPRESSO MALET VACUUM -

ARTIKELNR: 1075

Volym: 250 g

Typ: Rostade, malda bönor.

Karaktär: Smakrikt och kraftfyllt.

En ren napoletansk njutning

Arom: Choklad

Rostning: Medium

Servering: 14/15 g

Antal/kartong: 24



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

molino

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

molino

WWW.ILMOLINO.SE