

# Italienska smaker sedan 1999



ESPRESSO PASSALACQUA HAREM HELA BÖNOR 1KG

SKU: 1059



100% Arabica. Blandning av världens tolv bästa Arabicabönor.

**Priset avser per kg (6kg per kartong)**

## PRODUKT BESKRIVNING

100% Arabica. Blandning av världens tolv bästa Arabicabönor.

**Volym:** 1 kg

**Typ:** Arabica 100%, hela bönor.

**Karaktär:** Aromatisk och komplex.

**Servering:** Fantastisk efter maten.

**Arom:** Citrusfrukter, karamell, honung, rom

**Rostning:** Mörk



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Rostade kaffebönor ; Arabica 100%, hela bönor.  
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 - HAREM

HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM HAREM

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.

AROMA

CORPO

PERSISTENZA

DOLCE

ACIDO

- ESPRESSO HELA BÖNOR -

ARTIKELNR: 1059  
Volym: 1 kg  
Typ: Rostade hela bönor.  
Karakär: Aromatisk och komplex.  
Servering: Hybrigt och hett  
Antal/hattong: 6



AROMA

CORPO

PERSISTENZA

DOLCE

ACIDO

- MALET PLÅTBURK -

ARTIKELNR: 1075  
Volym: 250 g  
Typ: Rostade mald bönor.  
Karakär: Aromatisk och komplex.  
Servering: Hybrigt och hett  
Antal/hattong: 24



Ingredienser: Rostade kaffebönor / Arabica 100%

molino

Manufakturatan23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 2127 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

molino

WWW.ILMOLINO.SE