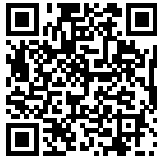


Italienska smaker sedan 1999



ESPRESSO PASSALACQUA MEHARI HELA BÖNOR 1KG

SKU: 1078



Arabica och Robustabönor. Stark och komplex smak.
Priset avser per kg (6kg per kartong)

PRODUKT BESKRIVNING

Stark och komplex smak.

Volym: 1 kg

Typ: Rostade hela bönor. Arabica 55%, Robusta 45%

Karaktär: Stark och komplex smak

Servering: Nybryggt och hett!

Arom: Choklad, rostat bröd

Rostning: Mörkt, medium

Antal/kartong: 6





Ingredienser: Rostade kaffebönor ; Arabica 55%, Robusta 45%.

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 - MEHARI

MEHARI MEHARI MEHARI MEHARI MEHARI MEHARI MEHARI MEHARI

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

DOLCE

ACIDO

PERSISTENZA

- ESPRESSO HELA BÖNOR -

ARTIKELNR: 1078

Volym: 1 kg

Tygr: Rostade hela bönor.

Karaktär: Stark och komplex smak.

Servering: Hyllrygt och hett

Antal/kartong: 6

- MALET VACUUM -

ARTIKELNR: 1071

Volym: 250 g

Tygr: Rostade malda bönor.

Karaktär: Stark och komplex smak.

Servering: Hyllrygt och hett

Antal/kartong: 24

Ingredienser: Rostade kaffebönor / Arabica 55%, Robusta 45%.

molino

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