

Italienska smaker sedan 1999



ESPRESSO PASSALACQUA MEXICO HELA BÖNOR 1KG

SKU: 1073



100% Arabicabönor av hög kvalitet. Elegant och mjuk smak.

Priset avser per kg (6kg per kartong)

PRODUKT BESKRIVNING

100% Arabicabönor av hög kvalitet. Elegant och mjuk smak.

Volym: 1 kg

Typ: Arabica 100%, hela bönor.

Karaktär: Elegant och mjuk.

Servering: Fantastisk efter maten.

Arom: Karamell, honung, hasselnötter

Rostning: Mörk medium





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 - MEXICO

MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO

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

COMPLO

PERSISTENZA

DOLCE

ACIDO

- ESPRESSO HELA BÖNOR -

ARTIKELNR: 1073

Volym: 1 kg

Typ: Rostade hela bönor

Karaktär: Elegant och mjuk

Serivering: Nyryggt och hett

Arom: Karamell, honung, hasselnötter

Rostning: Mörk medium

Antal/kartong: 6

- MALET PLÅTBURK -

ARTIKELNR: 1058

Volym: 250 g

Typ: Rostade mald bönor

Karaktär: Elegant och mjuk

Serivering: Nyryggt och hett

Arom: Karamell, honung, hasselnötter

Rostning: Mörk medium

Antal/kartong: 24

Ingredienser: Rostade kaffebönor / Arabica 100%

molino

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

[WWW.ILMOLINO.SE](http://www.ilmolino.se)