

Italienska smaker sedan 1999



ESPRESSO PASSALACQUA MOANA HELA BÖNOR 1KG

SKU: 1061



100% Arabica. För kaffeälskare. Fruktig, aromatisk smak.

Priset avser per kg (6kg per kartong)

PRODUKT BESKRIVNING

100% Arabica. För kaffeälskare. Fruktig, aromatisk smak.

Volym: 1 kg

Typ: 100% Arabicabönor, hela bönor.

Karaktär: För kaffeälskare. Fruktig, aromatisk smak.

Servering: En ren njutning!

Arom: Citrusfrukter, karamell, honung

Rostning: Mörk

Antal/kartong: 6



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Rostade, hela kaffeböner ; 100% Arabica

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. 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 - MOANA

MOANA MOANA MOANA MOANA MOANA MOANA MOANA MOANA MOANA

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. 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: 1061
Volym: 1 kg
Typ: Rostade hela böner.
Karakter: För kaffeslaskare.
Frukting, aromatisk smak.
Aromer: Citrusfrukter, karamell, honung.
Rostning: Mörk.
Servering: En ren njutning!
Antal/hantong: 6



Ingredienser: Rostade kaffeböner ; Arabica 100%

molino

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

