

Italienska smaker sedan 1999



ESPRESSO PASSALACQUA IBIS REDIBIS HELA BÖNOR 1KG

SKU: 1087



Arabica 30% och Robusta 70%. Balanserad, angenäm smak.

Priset avser per kg (6kg per kartong)

PRODUKT BESKRIVNING

Arabica och Robustabönor. Balanserad, angenäm smak.

Volym: 1 kg

Typ: Arabica 30% och Robusta 70%, hela bönor.

Karaktär: Smakrik och krämig espresso.

Servering: Jättegod med lite mjölk!

Arom: Choklad

Rostning: Mörk



Italienska smaker sedan 1999



Volym: 1 kg

Typ: Arabica 30% och Robusta 70%, hela bönor.

Karaktär: Smakrik och krämig espresso.

Servering: Jättegod med lite mjölk!

Arom: Choklad

Rostning: Mörk

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

- IBIS REDIBIS

IBIS REDIBIS

IBIS REDIBIS

IBIS REDIBIS

IBIS REDIBIS

IBIS REDIBIS

IBIS REDIBIS

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: 1087

Volym: 1 kg

Typ: Rostade hela bönor.

Karaktär: Smakrik och krämig espresso.

Arom: Choklad

Rostning: Mörk

Servering: Jättegod med lite mjölk!

Antal/kartong: 6



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

molino

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



WWW.ILMOLINO.SE