

Italienska smaker sedan 1999



ESPRESSO PASSALACQUA VESUVIO HELA BÖNOR 1KG

SKU: 1072



Arabica (55%) och Robustabönor (45%). Balanserad, angenäm smak.

Priset avser per kg (6kg per kartong)

PRODUKT BESKRIVNING

Arabica och Robustabönor. Balanserad, angenäm smak.

Volym: 1 kg

Typ: Arabica 55% och Robusta, hela bönor.

Karaktär: Balanserad och angenäm. Sann napolitansk espresso.

Servering: Fantastisk efter maten.

Arom: Honung, hasselnötter

Rostning: Mörk



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Rostade hela kaffeböner ; 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. Böorna 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 - VESUVIO

VESUVIO VESUVIO VESUVIO VESUVIO VESUVIO VESUVIO VESUVIO VESUVIO

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. Böorna 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

ACIDO

DOLCE

- ESPRESSO HELA BÖNOR -

ARTIKELNR: 1072

Volym: 1 kg

Type: Rostade hela bönor.

Karakter: Balarasad och angenäm.

Sann napoletansk espresso!

Arom: Honung, hasselnötter

Rostning: Mörk

Servertid: Hybrigt och hett!

Antal/kartong: 6

Ingredienser: Rostade kaffeböner / Arabica 55%, Robusta 45%

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

