



Qualità Espresso



La crème épaisse dans la tasse, l'acidité presque inexistante et un bon équilibre lui assurent un arrière-goût délicat mais persistant.

Né de la demande provenant du marché russe, ce mélange de cafés est particulièrement adapté à la distribution en gros et aux distributeurs automatiques grâce à son goût plein et exotique à l'arôme fin et intrigant. Ce mélange est disponible en grains pour les bars et pour les distributeurs automatiques de café.

Composition	Conditionnements disponibles																				
<ul style="list-style-type: none">60 % Robusta40 % Arabica	<p>Grains</p> <p>1000 g</p>																				
Torréfaction																					
<ul style="list-style-type: none">ClaireMediumFoncée																					
Profil organoleptique																					
<table border="1"><tr><td>Arômes</td><td>■</td><td>■</td><td>■</td><td>■</td></tr><tr><td>Corps</td><td>■</td><td>■</td><td>■</td><td>■</td></tr><tr><td>Douceur</td><td>■</td><td>■</td><td>■</td><td></td></tr><tr><td>Équilibre</td><td>■</td><td>■</td><td>■</td><td>■</td></tr></table>	Arômes	■	■	■	■	Corps	■	■	■	■	Douceur	■	■	■		Équilibre	■	■	■	■	
Arômes	■	■	■	■																	
Corps	■	■	■	■																	
Douceur	■	■	■																		
Équilibre	■	■	■	■																	