



PASSIONE



SPECIE BOTANICA

60%
Arabica
40%
Canephora



ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

Arabica:
Brasile, Cerrado, Naturale
Guatemala, Antigua, Lavato
Canephora:
India, Hassan, Cherry
India, Karnataka, Parchment



TOSTATURA

A tamburo
per singola
origine



RICETTA PER MOKA 3 TAZZE

Rapporto
caffè-acqua: **1:10**
15 g caffè
150 g acqua



PROFILO ORGANOLETTICO

Fragranza/Aroma:
frutta secca, speziato

Flavor:
cioccolato fondente,
frutta matura

Corpo:
medio, sciropposo

Retrogusto:
cacao, noce
moscata



CONFEZIONE

Doypack con
valvola.
250 g in grani
e macinato:
• moka
• espresso
• french press
• ibrik
• filtro

grani
COD. **OCAF02A1**
macinato
COD. **OCAF02A2**

QUANTITÀ PER KT
20 doypack da 250 g
(tot 5 Kg)

QUANTITÀ PER KT
PER EURO PALLET
54 kt (tot 270 kg)
SHELF LIFE
24 mesi