



CAFFETTERIE

Prevalentemente Coffea Arabica



*Geniale e
indispensabile*

Per soddisfare gli amanti del cappuccino.

CAPPUCCINO ITALIANO

80% Arabica Gourmet delle Americhe e Orientali
20% Canephora Gourmet delle Indie



fruttata e mielosa

Creata per chi preferisce o serve soprattutto cappuccini italiani, ma studiata per dare anche un espresso di grande raffinatezza.

Un espresso di abbondante consistenza. Pastosamente dolce e connotato da un'armoniosa base di frutta fresca da dove si sviluppano essenze di fiori di montagna con piacevoli venature speziate. La percezione di miele si evidenzia nel retrogusto prolungato. Nel cappuccino le stesse qualità aromatiche si espandono nella crema del latte e si trasformano in un gusto che ricorda la brioche farcita di miele.