



VOLCAN

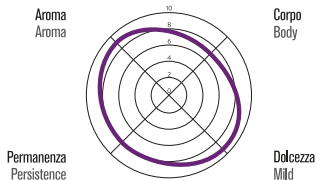
FRUTTATO - FRUITY

Arabica 90% Brasile, Etiopia, Guatemala - Robusta alta qualità 10% India.
90% Arabica, Brazil, Ethiopia, Guatemala - 10% top-quality Robusta, India.

Il gusto di questa miscela ricco, dolce, aromatico con sfumature di frutta tropicale e leggeri sentori speziati dal marcato retrogusto di cacao, deriva soprattutto dalla presenza del caffè della terra dei Maya. Questa qualità di Guatemala si distingue con la sigla SHB, Strictly Hard Been, caffè cresciuto e maturato dal clima tropicale a 1500 metri di altitudine e classificato tra i migliori del Mondo. È accompagnato da un Santos brasiliano della zona del Minas Gerais. Buon corpo e fine acidità. Basso contenuto di caffeina.

The rich, sweet, aromatic flavour of this blend, with tropical fruit and light spicy notes with a pronounced cocoa aftertaste, is due above all to the coffee variety grown on the lands of the Maya. This variety from Guatemala is marked with the acronym "SHB" (Strictly Hard Bean) describing coffee grown and matured in tropical climates at 1,500 metres of altitude, which is ranked among the best in the world. The blend also contains Brazilian Santos coffee from the Minas Gerais region. Good body and fine acidity. Low caffeine content.

CARATTERISTICHE IN ASSAGGIO Characteristics of taste





KAFFA

PROFUMATO - FRAGRANT

Arabica 100%, Etiopia, Brasile, Honduras.
100% Arabica, Ethiopia, Brazil, Honduras.

Kaffa è una miscela di alta qualità in cui l'Arabica dell'Etiopia, del Brasile e dell'Honduras si uniscono in una combinazione profumata, dal corpo rotondo e dal basso contenuto di caffeina.

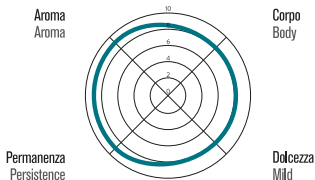
La prevalente presenza del caffè Etiope, proveniente dalla zona di Yrgalem nella regione di Sidamo, caratterizza questa miscela dall'impatto avvolgente, dolce, intenso, aromatico con sfumature fruttate e agrumate, note di cioccolato e di mandorla. Basso contenuto di caffeina.

Kaffa is a high-quality blend, where the Arabica varieties of Ethiopia, Brazil and Honduras are combined to produce an aromatic coffee rich in body but with low caffeine content.

The dominance of Ethiopian coffee grown in the area of Yrgalem in the Sidamo region gives this blend its distinctively rounded, sweet, intense and aromatic flavour, with hints of fruit and citrus nuances, as well as chocolate and almond tones.

Low caffeine content.

CARATTERISTICHE IN ASSAGGIO Characteristics of taste





FLOR

INTENSO - INTENSE

Arabica 70% Brasile, Honduras, Guatemala - Robusta qualità 30% Indonesia.
70% Arabica Brazil, Honduras, Guatemala - 30% good-quality Robusta Indonesia.

Gusto deciso, intenso, rotondo, dolce, di corposità marcata e dal retrogusto con note di cacao e spezie.

In questa miscela carica di aroma domina il sapore di uno dei migliori caffè Robusta del Mondo, che proviene da Flores, una delle piccole isole che compongono l'arcipelago delle Sonda al sud dell'Indonesia.

Miscela ideale per la colazione del mattino e a chi ama i gusti più decisi.

Tenore di caffeina medio.

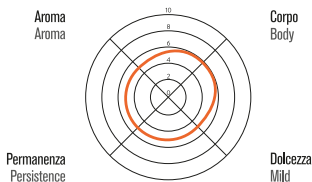
A bold, intense, rounded and sweet flavour with a full body and a cocoa and spicy notes aftertaste.

This full aromatic blend is characterized by the dominant flavour of the world's best Robusta coffee, grown on Flores, one of the small Sunda islands in the Malay archipelago in South Indonesia.

An ideal blend for breakfast and for all those who love stronger flavours.

Medium caffeine content.

CARATTERISTICHE IN ASSAGGIO
Characteristics of taste





DECAFFÈ

DELICATO - DELICATE

Arabica 100%, Brasile, Honduras, Guatemala.
100% Arabica, Brazil, Honduras, Guatemala.

Miscela di pregiati caffè Arabica, già naturalmente a basso contenuto di caffeina.

Il sistema di decaffeinizzazione a mezzo di un procedimento rispettoso del chicco, lascia inalterato il profilo organolettico e l'aroma originario del caffè.

Il gusto è morbido e delicato e la sua fine acidità si accorda in un retrogusto con sentori fruttati.

La caffeina inferiore allo 0,1% è verificata su ogni lotto di produzione. Talmente buono da non sembrare un decaffeinato!

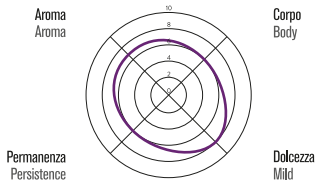
Indicato per gli amanti del caffè a tutte le ore.

Blend of high quality Arabica coffees, naturally low in caffeine.

The decaffeination system consists in a gentle process that allows Decafè to keep the organoleptic profile of the bean as well as to keep its aroma unchanged. The taste is soft and the fine acidity ends with a touch of fruity scents.

The caffeine content is lower than 0,1% and it is checked on each production lot. It is so good that it does not even seem a Decaf ! Recommended for those who drink coffee at all hours.

CARATTERISTICHE IN ASSAGGIO Characteristics of taste



GUATEMALA

HONDURAS

BRASILE





BIONDO

PROFUMATO - FRAGRANT

Arabica 100%, Brasile, Guatemala, Honduras, Etiopia .
100% Arabica, Brazil, Guatemala, Honduras, Ethiopia.

La caratteristica principale del 'Biondo' è la tostatura chiara. I chicchi di caffè, tostati per soli 8-10 minuti, rimangono più chiari rispetto a quelli di una tostatura tradizionale per espresso e sviluppano un gusto aromaticamente profumato.

Questa miscela è composta al 100% da caffè Arabica i cui sapori evocano, con equilibrio, la dolcezza della frutta tropicale e la fine acidità, note tipiche del Guatemala e dell'Honduras. Infine, un retrogusto di cacao regalato dal caffè brasiliano.

Basso contenuto di caffeina.

"Biondo" is characterized mainly by its light roasting.

Roasted for 8 to 10 minutes, the coffee beans have a lighter colour compared to the ones resulting from traditional espresso roasting, and are rich in aroma and fragrance. The blend is 100% Arabica coffee with balanced flavours that evoke the sweetness of tropical fruit and the refined bitterness typical of coffees from Guatemala and Honduras.

The aftertaste with hints of cocoa is characteristic of Brazilian coffee.

Low caffeine content.

CARATTERISTICHE IN ASSAGGIO Characteristics of taste

