

CAFFE'
COSTADORO
TORINO 1890

COSTADORO COFFEE LAB

100% ARABICA

Un **caffè equilibrato** ed armonioso, **ideale per il bar, dolce e delicato al palato** ma ricco di **aromi**.

La Miscela “Costadoro Coffee Lab” di Costadoro Caffè si è aggiudicata tre medaglie d’oro all’**International Coffee Tasting nelle edizioni del 2018 – 2019 – 2020**, organizzate dall’International Institute of Coffee Tasters (Iiact).



La Miscela “Costadoro Coffee Lab” di Costadoro si è aggiudicata tre medaglie d’oro all’**International Coffee Tasting nelle edizioni del 2018 - 2019 - 2020**, organizzate dall’International Institute of Coffee Tasters (Iiac).

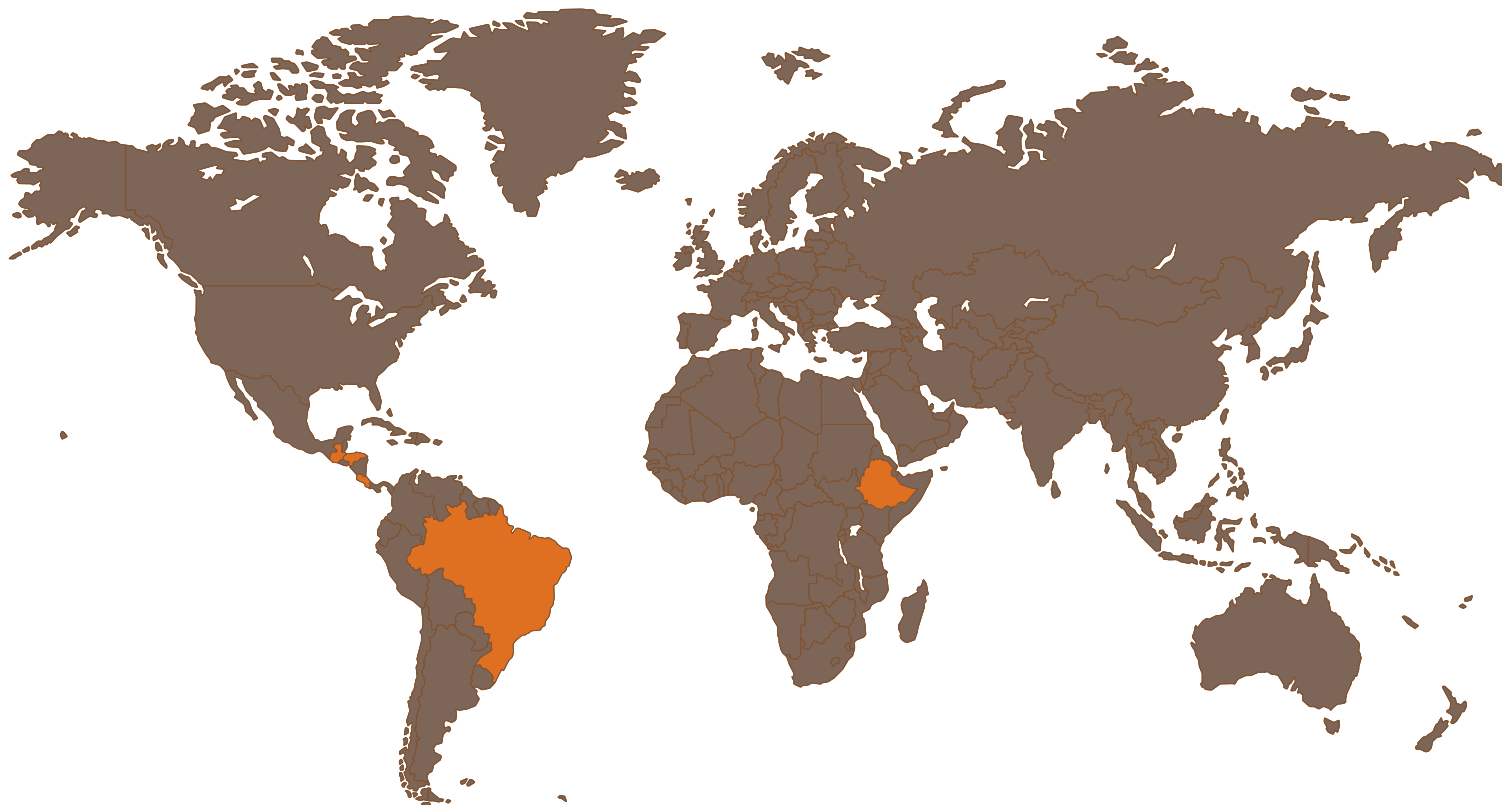


La Miscela “Costadoro Coffee Lab” di Costadoro riceve il punteggio massimo di 5 Camaleonti sulla **Guida dei caffè delle torrefazioni d’Italia 2022**.



LA ORIGINI DEL CAFFÈ

La miscela Coffee Lab si distingue per la grande presenza di caffè arabica lavati provenienti da Etiopia, Guatemala e Honduras, che uniti ad una base di caffè arabica naturale coltivato sulle alture del Minas Gerais, ne fa un prodotto unico e di facile lavorabilità.



Gli esperti Costadoro selezionano e acquistano nei paesi d'origine le migliori qualità di caffè crudo presenti sul mercato per offrire ai propri clienti solo i più pregiati chicchi che crescono tra i due tropici. La torrefazione avviene utilizzando curve di cottura dedicate e costantemente monitorate per ogni miscela prodotta.



L'ANALISI SENSORIALE

In tazza si presenta molto dolce e delicato al palato, con note **agrumate e floreali**, che tendono successivamente a fondersi con i sapori di **cioccolato, nocciola e miele**. Un'espresso che vi lascerà stupiti per la sua **dolcezza naturale**.

Si contraddistingue per una **crema dalla tessitura elegante e molto persistente**, con una piacevole intensità olfattiva.

TENORE DI CAFFEINA MEDIO

1,4%





PRODOTTO E PACK

Il pack è 100% riciclabile nella plastica.