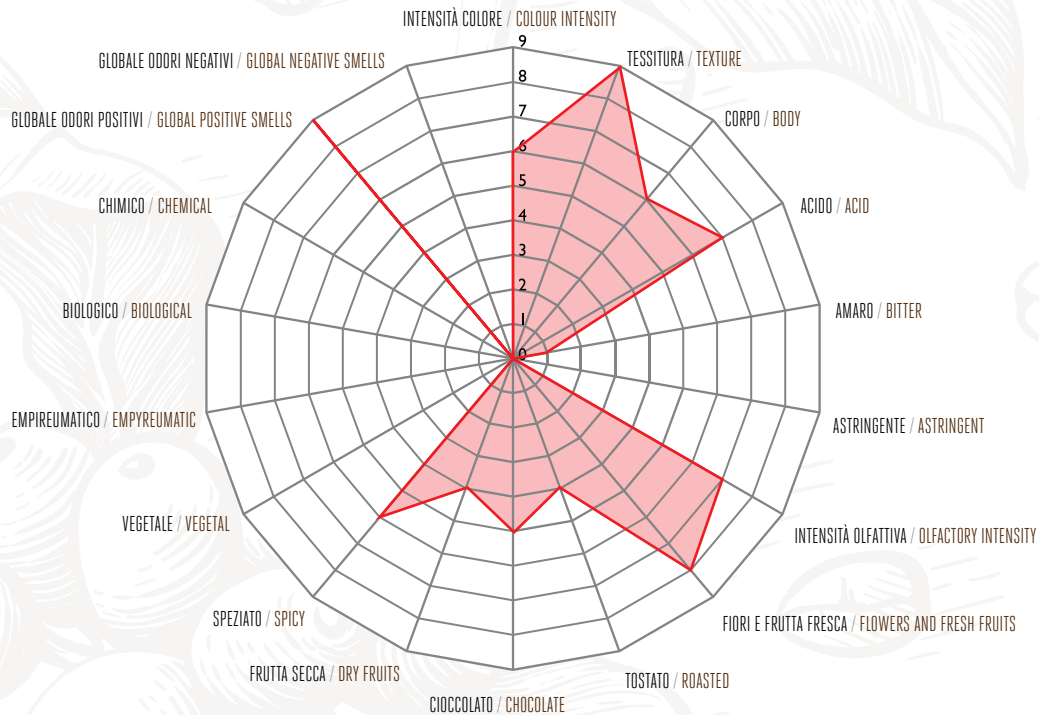




COSTADORO COFFEE LAB

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% -

COMPOSIZIONE MISCELA: 100% Arabica. 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.



costadoro.it

CAFFÈ
COSTADORO
TORINO 1890

