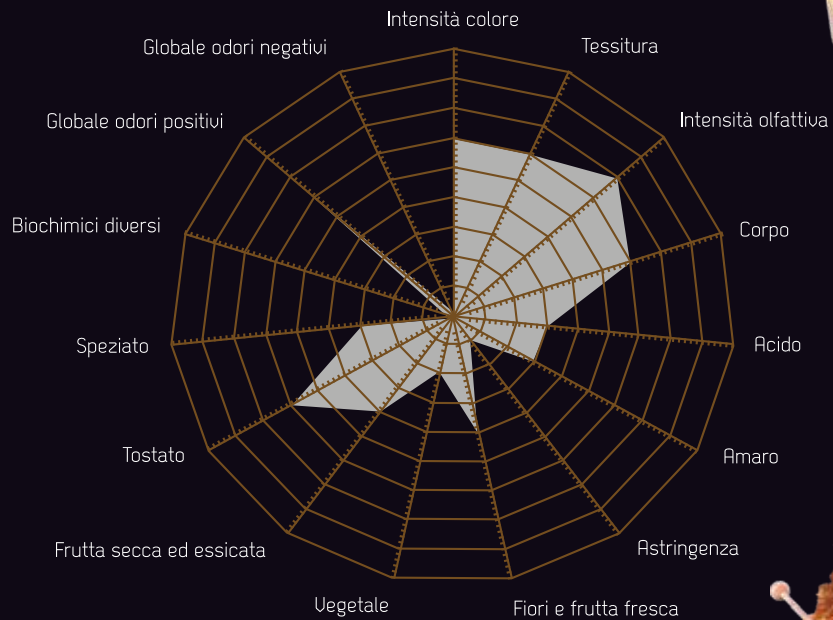


Extra Bar Premium

corposo ed elegante



La fusione tra Arabiche centroamericane e Robusta Indiana danno origine a una miscela piena di note mielose fruttate e vanigliate, abbinate all'elegante e corposa rotondità che lascia in bocca un marcato tocco di spezie e nocciolato che richiamano l'aroma del buon cacao e delle ricche e intense sfaccettature di miele e malto.



Provenienza: America Centrale, America del Sud, Africa, India



Confezione: busta da 1 Kg | Unità: 6 buste x imballo

Note Aromatiche Aroma notes

Fruttate Fruity
Fiorite Floral
Mielose Honey
Malto Malt



Speziate Spicy
Cioccolatose Chocolate
Nocciolate Hazelnut



Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics

Corpo Body
Acidità Acidity
Equilibrio Balance



Dolcezza Sweetness
Aroma Aroma
Intensità Intensity



Extra Bar Premium di Caffè Paranà è una miscela certificata INEI, che significa che il suo gusto e il suo aroma sono risultati all'assaggio coerenti con il profilo sensoriale dell'espresso perfetto, identificato da una ricerca che ha coinvolto migliaia di consumatori ed esperti del settore.