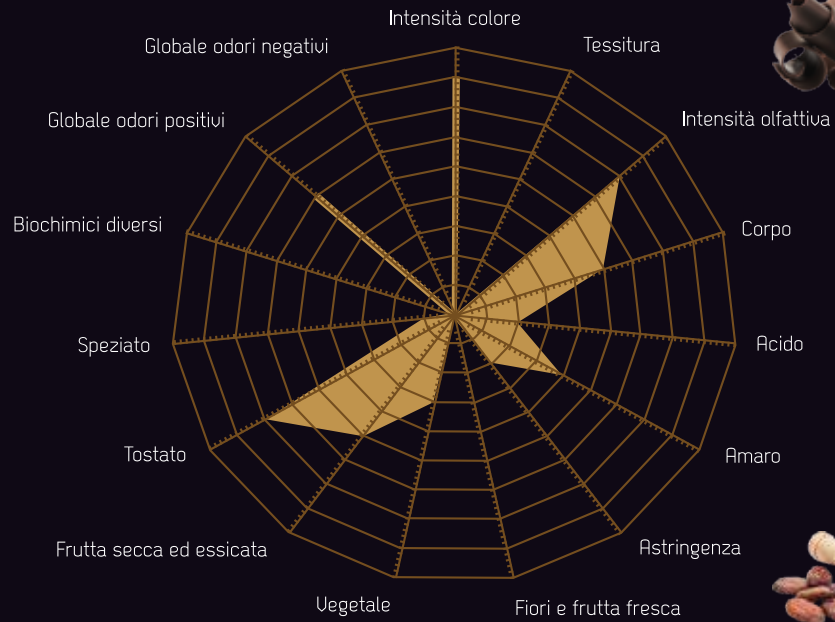


Espresso Italiano

simbolo del Made in Italy



L'Espresso Italiano si distingue per il suo **corpo rotondo e vellutato**, accompagnato da una **complessa e profonda aromaticità**. I sentori fruttati e vanigliati conferiscono a questa miscela un tocco di **spiccata acidità floreale**. Nel suo **retrogusto** si ritrovano **note di cacao e cioccolato fondente** persistente al palato.



Provenienza: America del Sud, India



Confezione: da 18 cialde | Unità: 12 scatole x imballo
Confezione da 150 cialde

Note Aromatiche Aroma notes

Fruttate Fruity	☞☞☞☞☞	Speziate Spicy	☞☞☞☞☞
Fiorite Floral	☞☞☞☞☞	Cioccolatose Chocolate	☞☞☞☞☞
Agrumate Citrus	☞☞☞☞☞	Nocciolate Hazelnut	☞☞☞☞☞

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics

Corpo Body	☞☞☞☞☞	Dolcezza Sweetness	☞☞☞☞☞
Acidità Acidity	☞☞☞☞☞	Aroma Aroma	☞☞☞☞☞
Equilibrio Balance	☞☞☞☞☞	Intensità Intensity	☞☞☞☞☞



Nell'edizione asiatica del 2017 dell'International Coffee Tasting, il concorso organizzato dall'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè, ha ottenuto il massimo riconoscimento per la produzione dell'Espresso Italiano (in cialde) premiato nella categoria Miscela Espresso Italiano in Monodose.