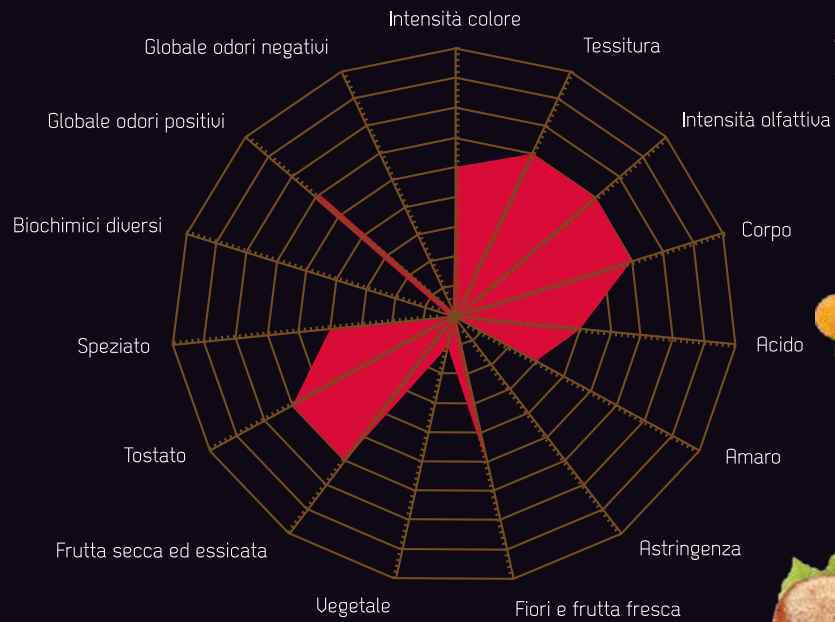


# Monorigine Brasile

per veri gourmet del caffè



Caffè di pregiata qualità dal gusto morbido ed equilibrato, coltivato fra gli 800 – 1300 mt s.l.m. con aroma deciso e delicato. In esso si riconoscono note di vaniglia frutta secca ed essiccata che risaltano su un buon corpo tondo e soave. Un caffè che si contraddistingue per la sua ricchezza e fine acidità, evidenti sono le note di cioccolato arricchite da sentori di caramello e pane tostato nel retrogusto.



Provenienza: Brasile



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

## Note Aromatiche Aroma notes

Fruttate Fruity	☞☞☞☞☞	Speziato 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	☞☞☞☞☞