



NAPOLI



SPECIE BOTANICA

40%
Arabica

60%
Canephora



ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

Arabica Specialty Coffee:

Colombia, Huila, Lavato

Arabica:

Brasile, Alta Mogiana, Naturale

Fine Robusta (Specialty Coffee):

Nicaragua, Nueva Segovia, Naturale
Guatemala, San Marcos, Lavato

Canephora (Robusta):

India, Karnataka, Parchment, Kaapi Royal
Indonesia, Flores, Lavato



TOSTATURA

a tamburo
per singola
origine



RICETTA PER ESPRESSO

16 g caffè
(doppio espresso)

28-30 g bevanda
(doppio espresso)

20-25 sec
tempo di erogazione

90-92°C
temperatura acqua



PROFILO ORGANOLETTICO

Fragranza/Aroma
zucchero di canna,
biscotto

Flavor:
cioccolato fondente,
nocciola

Corpo:
pieno, denso

Retrogusto:
mandorla tostata,
cacao



CONFEZIONE

250 g
in grani e
macinato moka

atmosfera
protettiva