



## VENEZIA



### SPECIE BOTANICA

60%  
Arabica

40%  
Canephora



### ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

#### Arabica Specialty Coffee:

Etiopia, Sidamo, 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)

32 g bevanda  
(doppio espresso)

22-26 sec  
tempo di erogazione

91-93°C  
temperatura acqua



### PROFILO ORGANOLETTICO

**Fragranza/Aroma**  
speziato, frutta secca

**Flavor:**  
caramello, vaniglia

**Corpo:**  
pieno, cremoso

**Retrogusto:**  
cacao, tabacco dolce



### CONFEZIONE

250 g  
in grani e  
macinato moka

atmosfera  
protettiva