



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

2000 g
atmosfera
protettiva con
valvola