



Dall'incontro e dalla reciproca collaborazione con coltivatori che conducono in piantagioni proprie un attento lavoro di selezione di esemplari di antica varietà, è nato il progetto di riproporre ad un pubblico attento caffè doc, cioè di definita e riconoscibile personalità organolettica.

La filiera è lunga ed ogni anello della catena contribuisce al risultato finale in tazza:

la coltivazione, dalla scelta della varietà botanica e del territorio, al metodo di potatura e raccolta, a quello di lavorazione della ciliegia e di selezione del chicco,

la tostatura nel pieno rispetto delle caratteristiche del caffè verde: la temperatura, il tempo di cottura e la curva di tostata che ne consegue devono adattarsi in funzione del tipo di caffè,

la preparazione, che rappresentando un momento molto delicato, richiede la massima attenzione a cura nella scelta del metodo e dell'attrezzatura e nel rispetto delle regole che ogni sistema di preparazione richiede: dalla temperatura e qualità dell'acqua, alla finezza di macinatura ed ai tempi di infusione, alla scelta della tazza più adatta. Da questi presupposti nasce la particolarità della proposta di un'ampia gamma di caffè, così diversi dalle miscele normalmente offerte sul mercato, tra i quali scegliere per la riconoscibilità delle caratteristiche organolettiche i più adatti a soddisfare le proprie attitudini gustative.



CAFFÈ LAGOA

Origine: Brasile **Specie:** Arabica **Varietà:** Bourbon
Lavorazione: semilavorato e descascados.

Questo caffè viene coltivato nella piantagione Brasiliana di Lagoa, situata nel Sul de Minas, circoscritta zona del Minas de Gerais. Il 25% del raccolto viene lavorato in pergamino, la buccia coriacea che riveste il seme. Il chicco viene separato dalla polpa ed essiccato con mucillaggine e pergamino per circa tre giorni, contro quindici della normale lavorazione naturale, che avviene prima della spoltatura.

Caffè di grande equilibrio, si caratterizza per la morbidezza ed il corpo ricco, l'aroma dolce con note di cacao.

Amabile, pulito e persistente il retrogusto. Per tutte le occasioni è adatto per tutti i metodi di preparazione

- macinato in lattina da 250g

CAFFÈ SAN LUIS E RAGOIDE

Paese d'origine: El salvador, India **Piantagione:** Finca San Luis Raigode Estate

Area di produzione: Cordillera del Balsamo, Kodagu.

La combinazione dell'arabica della finca San Luis (El Salvador) con la robusta della piantagione Raigode (India) offre un caffè dal carattere deciso, ma non aggressivo, di ottima crema in tazza e molto adatto all'accostamento con piatti intensi nel gusto e negli aromi. Aroma intenso di spezie e cacao, gusto deciso, morbido e pieno. Bassa acidità e grande persistenza.

- macinato in lattina da 250g

