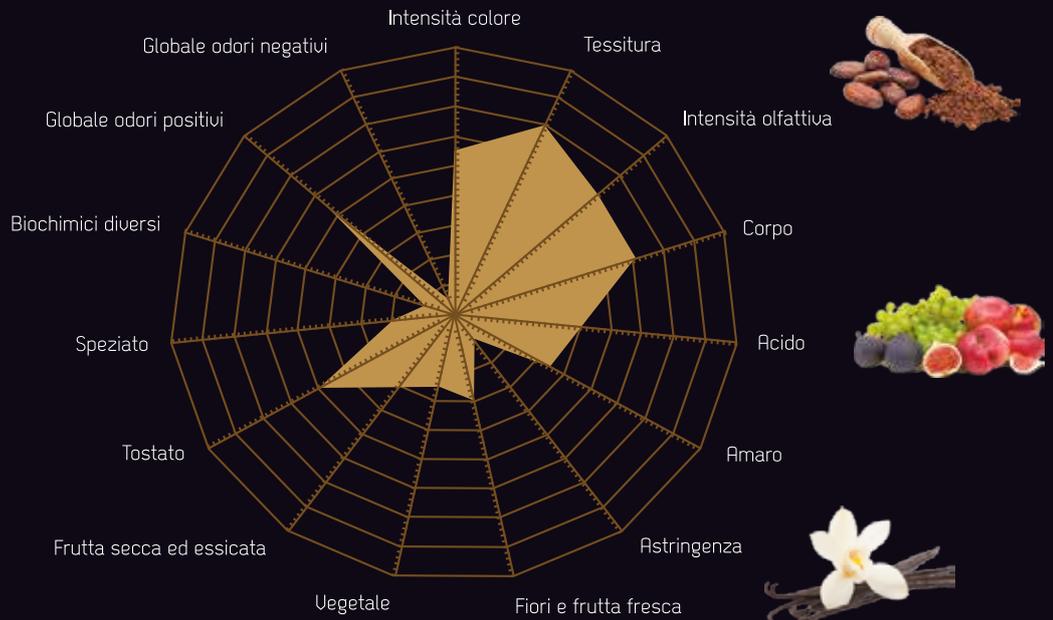


Espresso Italiano

la miscela premiata



L'Espresso Italiano si distingue per il suo **corpo rotondo e vellutato**, accompagnato da una **complessa e profonda aromaticità**. I sentori fruttati e vanigliati conferiscono a questa miscela un tocco di **spiccata acidità floreale**. Nel suo **retrogusto** si ritrovano **note di cacao e cioccolato fondente** persistente al palato.



Provenienza: America Centrale, America del Sud, Africa, India



Confezione: busta da 1 Kg | Unità: 6 buste x imballo

Note Aromatiche Aroma notes

Fruttate Fruity	☕☕☕☕☕	Speziate Spicy	☕☕☕☕☕
Fiorite Floral	☕☕☕☕☕	Cioccolatose Chocolate	☕☕☕☕☕
Agumate Citrus	☕☕☕☕☕	Nocciolate Hazelnut	☕☕☕☕☕

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics

Corpo Body	☕☕☕☕☕	Dolcezza Sweetness	☕☕☕☕☕
Acidità Acidity	☕☕☕☕☕	Aroma Aroma	☕☕☕☕☕
Equilibrio Balance	☕☕☕☕☕	Intensità Intensity	☕☕☕☕☕



Nell'edizione italiana del 2008 e in quella asiatica del 2013 dell'International Coffee Tasting, il concorso organizzato dall'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè, ha ottenuto il massimo riconoscimento per la produzione dell'Espresso Italiano (in grani) premiato nella categoria Miscele Italiane per Espresso Bar.



Espresso Italiano di Caffè Paranà è una **miscela certificata INEI**, che significa che il suo gusto e il suo aroma sono risultati all'assaggio coerenti con il profilo sensoriale dell'espresso perfetto, identificato da una ricerca che ha coinvolto migliaia di consumatori ed esperti del settore.