



# Espresso professionista

Bei dem Wort "Italien" hört plötzlich alles auf, und ein Bild überschattet alles und wärmt mit einem warmen Geschmack, Freude mit einem Hauch von Nostalgie. Es ist eine winzige Keramiktasse mit dicken Wänden. Ein Espresso voller Sonne und dem Geschmack Italienischer Leidenschaften.

## MEGADORO



Megadoro PRO Gusto Sardegna  
Luxuriöser Espresso  
Region: Äthiopien, Mexiko, Uganda  
Sorten: 70 % Arabica/30 % Robusta  
Zubereitung: Espresso  
Röstgrad: 4/6 City+ (mittel+)  
Luxuriöser Espresso für Profis.  
Frisch geröstet.  
Unser Kaffee ist ein kräftiger, aromatischer Espresso. Er wurde speziell für alle kreiert, die den Kaffee Sardiniens erleben möchten.



Megadoro PRO Gusto Napolitano  
Klassischer Espresso  
Herkunft: Brasilien, India  
Varietäten: 70% Arabica/30%Robusta  
Zubereitung: Vollautomat, Espresso  
Röstgrad: 4/6 City + (mittel +)  
Von Experten speziell für Fachleute entwickelt. Geschmack: der reiche, buttrige, starker Mandelgeschmack und lange Nachgeschmack. Die Mischung dieser Körner ermöglicht es Ihnen, verschiedene Geschmacksnoten von Früchten und Beeren zu unterscheiden. Reiner, vollmundiger Geschmack.



140  
640  
4 262415 131403  
4 262415 136408



139  
639  
4 262415 131397  
4 262415 136392

## Trintini



Trintini Espresso  
Region: Brasilien, Uganda  
Varietäten: Arabica/ Robusta  
Zubereitung: Vollautomat, Espresso  
Röstgrad: 5/6 Dunkel  
Ein Kaffee für Liebhaber von echtem, starkem, aromatischem Espresso mit charakteristischer Kraft. Enthält keine Säure, magenfreundlich



Trintini Crema Gusto Italiana  
Region: Brasilien, Uganda  
Varietäten: Arabica/ Robusta  
Zubereitung: Vollautomat, Espresso  
Röstgrad: 4/6 City + (medium+)  
Kaffee mit italienischem Geschmack. Intensiver und kräftiger Geschmack ohne Bitterkeit, mit einem leicht würzigen Aroma und einer schönen Crema.



186  
686  
4 262415 131861  
4 262415 136866



188  
688  
4 262415 131885  
4 262415 136880