



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+ (ittel+)
Luxuriöser Espresso für Profis.
Frisch geröstet.
Unser Kaffee ist ein kräftiger, aromatischer Espresso. Er wurde speziell für alle kreiert, die den Kaffee Sardinien 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.



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.

