

Kaffee »LAB#106« (100% Arabica)

Piantagioni del Caffè

100% Arabica von 3 Plantagen aus Brasilien und El Salvador.
LAB#106 bietet, als typisch italienische Röstung, einen perfekten Einstieg in die Welt der Arabica Blends, mit anhaltend intensivem Aroma, nach Vanille, Mürbeteig und dunkler Schokolade. Ein »Italian dark French« gerösteter Kaffee, der aromatische Komplexität mit Harmonie und Balance im Geschmack vereint. Hier finden die verschiedenen Arabicas zu einem kraftvollen, fast opulenten Mundgefühl zusammen. Mit langanhaltend generöser Crema. Der perfekte Brunch-Espresso, dabei würden wir es bei diesem Kaffee belassen. Aus der Siebträgermaschine so gut wie aus der Caffettiera (Pressofiltro), und selbst aus dem Pad verliert er nichts von seiner brillanten Qualität. Ein Espresso, dessen aromatische und geschmackliche Qualität zu diesem Preis kaum zu schlagen ist. Probieren Sie es aus!

1kg
SPEZ301

K&U
www.weinhalle.de