CAROMA



ESPRESSO CORA

90 % ARABICA, 10 % ROBUSTA

Espresso raffinato: Corposo, con note di cioccolato fondente e caramello

Tostatura

Preparazione

Espresso dal gusto forte

Per questa seducente miscela abbiamo usato chicchi dalle migliori coltivazioni di sei diversi paesi: Costa Rica, Guatemala, Colombia, Etiopia, Brasile e India. Ai caffè brasiliani e indiani si deve la corposità piena di Cora, mentre i chicchi lavorati a umido da Costa Rica, Guatemala ed Etiopia producono le sue note leggermente fruttate. Tutti questi caffè sono stati selezionati e miscelati con la massima cura. Grazie alla sua buona struttura e al suo retrogusto persistente, Cora si lascia gustare in ogni momento della giornata ed è una delle miscele da espresso più amate del nostro assortimento.

Caroma torrefazione del caffè . coffeeseum . caffetteria . centro di addestramento
Fiè allo Sciliar, Zona artigianale, S. Antonio 92, Alto Adige, Italia - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info