



## HONDURAS FINCA CAROMA ESPRESSO

100 % ARABICA

**Regione:** Copan, San Pedro de Copan - Las Capucas, Parco Nazionale Celaque **Finca:** dalla nostra finca Rio Colorado, Umami Area Honduras **Altitudine:** 1.100 - 1.300 m **Specie:** 100 % Arabica **Varietà:** Parainema **Lavorazione:** naturale **Gusto:** rum, nocciole, uva sultanina, cioccolato.



### Tostatura



### Preparazione



### Caffè speciale della nostra FINCA

Questo caffè è speciale e proviene dalla nostra produzione! Nel cuore del bellissimo Parco Naturale di Celaque, sulle montagne dell'Honduras, tra i fiumi Rio Colorado e Rio Aruco, si trova l'incantevole FINCA UMAMI. Qualche anno fa l'abbiamo acquistata in collaborazione con i piccoli agricoltori locali per avviare insieme un progetto speciale: la coltivazione di caffè ecologico, sostenibile, sociale ed equo al massimo livello qualitativo. Oggi siamo orgogliosi di poter dire che questa idea è cresciuta fino a diventare un progetto imponente, membro della Comunità Slow Food Las Capucas Sustainable Coffee Village. Grazie ai prezzi più alti che paghiamo ai nostri lavoratori, al nostro impegno personale e alla dedizione di un team di esperti di caffè, siamo in grado di produrre caffè di altissima qualità. L'altitudine ideale della coltivazione, il microclima unico, i terreni ricchi di sostanze nutritive e la lavorazione accuratamente controllata si sentono in ogni tazza.

**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](http://www.caroma.info)