



## BRAZIL SANTOS ALTA MOGIANA CIOCCOLATATO

100 % ARABICA

**Regione:** Minas Gerais – Guaxupé (Santos), Alta Mogiana **Cooperativa:** Exportadora de Café Guaxupé  
**Altitudine:** 400 – 800 m **Specie:** 100 % Arabica  
**Lavorazione:** naturale **Gusto:** corpo pieno, amabile, rotondo, cioccolatoso, note di noce

### Tostatura



### Preparazione



### Caffè o cioccolata?

Se siete alla ricerca di un caffè single origin particolarmente armonioso, Brazil Cioccolato è da provare. È un caffè gentile coltivato nella zona di Guaxupé, nel sud-est del Brasile. Del controllo qualità si occupa Guaxupé Exports, che cura l'esportazione del caffè verde in Europa ed è una delle aziende export leader del Paese. Come suggerisce il nome, Cioccolato è un caffè corposo ma dal gusto morbido e rotondo, le cui note di cioccolato e nocciola si sprigionano al meglio nella moka o nella macchina automatica.