

CAFFÈ MOROLA ORO IN GRANI



Questa miscela rappresenta la punta di diamante della nostra produzione e si tratta di una selezione di 4 origini selezionate e provenienti da coltivazioni su terreni di altitudine superiori ai 1.000 metri

La nostra 100% arabica è una miscela didattica che usiamo durante i corsi per formare i professionisti del caffè Morola e viene usata anche come benchmark durante le dimostrazioni di come dovrebbe essere un perfetto espresso Italiano.

Si tratta di un prodotto a tostatura chiara con una notevole acidità complessa che gratifica il palato con sentori di frutta secca, miele e mandorla tostata.

In vero piacere del gusto particolarmente adatto a consumatori attenti e conoscitori esperti del buon caffè.

Centro America: Colombia Supremo

Africa: Kilimangiaro

Brasile: Santos Mogiana

Top India: Monsonato Malabar