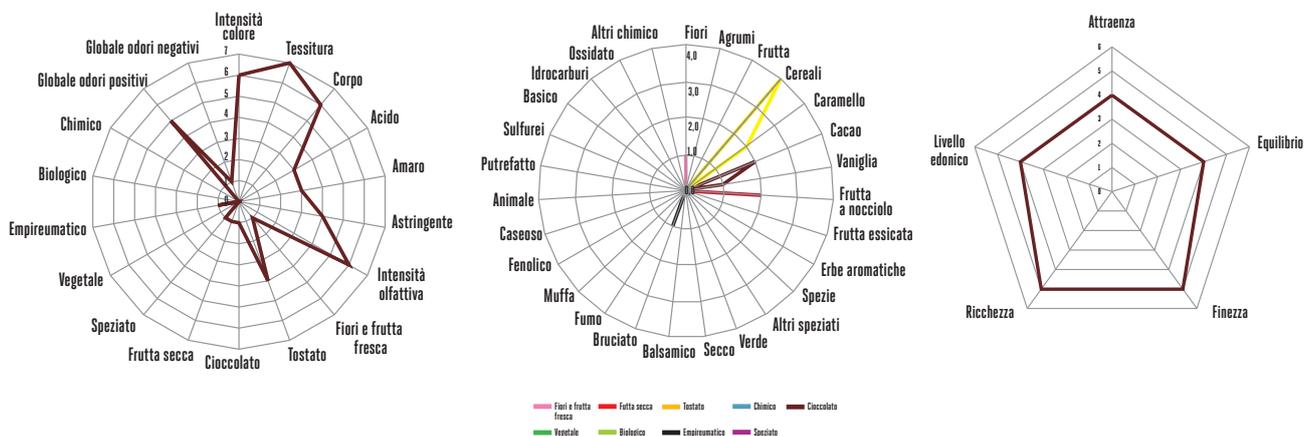


ABSIS QUALITY ANALYSIS: MISCELA COSTADORO COFFEE LAB

ANALISI SENSORIALE IN BLINDTESTING

L'analisi sensoriale effettuata tramite blindtasting individuale di 11 giudici esperti è basata sull'Albero degli Aromi del Caffè: Costadoro Coffee Lab risulta una miscela di notevole intensità olfattiva, molto equilibrata e corposa, caratterizzata da profumi di cereali e crosta di pane insieme a note che rievocano il caramello, il cioccolato e la frutta secca.



COSTADORO COFFEE LAB

UNO DEI MONORIGINE CONFERISCE ALLA MISCELA **CONSISTENZA, CREMOSITÀ E INTENSITÀ OLFATTIVA IN TOSTATO**, MENTRE UN'ALTRA DELLE ORIGINI APPORTA UN **SENTORE SPEZIATO** ARRICCHITO DAI PROFUMI DI FIORI, MIELE, AGRUMI, FRUTTA FRESCA E AL TEMPO STESSO DI LIQUIRIZIA E TABACCO. LE NOTE PERSISTENTI DI CACAO E FRUTTA SECCA SI INCREMENTANO A VICENDA IMPREZIOSENDO LA MISCELA COSTADORO COFFEE LAB E SEGNANDONE LA PERSONALITÀ.

INDICE ABSIS

La combinazione dei fattori **Perfezione e Profondità** genera l'Indice Absis, che riassume la **qualità chimica dell'aroma del caffè**.

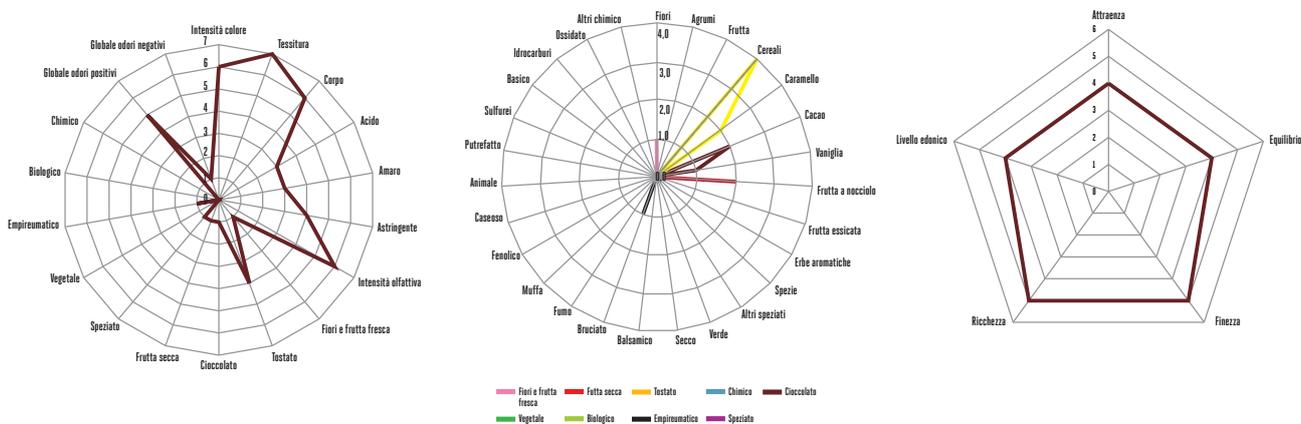
L'INDICE ABSIS CONFERMA LE CARATTERISTICHE DELLE COMPONENTI E DELLA MISCELA **COSTADORO COFFEE LAB**: I MONORIGINE CHE COMPONGONO LA MISCELA SONO FORMATI INFATTI DA GRANI ATTENTAMENTE SELEZIONATI CHE FUSI INSIEME SPRIGIONANO AL MEGLIO IL LORO SENTORE DETERMINANDO COSÌ LA PERSONALITÀ DI **COSTADORO COFFEE LAB**.

**COSTADORO
COFFEE
LAB**

ABSIS QUALITY ANALYSIS: MISCELA COSTADORO COFFEE LAB

ANALISI SENSORIALE IN BLINDTESTING

L'analisi sensoriale effettuata tramite blindtasting individuale di 11 giudici esperti è basata sull'Albero degli Aromi del Caffè: Costadoro Coffee Lab risulta una miscela di notevole intensità olfattiva, molto equilibrata e corposa, caratterizzata da profumi di cereali e crosta di pane insieme a note che rievocano il caramello, il cioccolato e la frutta secca.



CO1677 - COSTADORO COFFEE LAB

UNO DEI MONORIGINE CONFERISCE ALLA MISCELA CONSISTENZA, CREMOSITÀ E INTENSITÀ OLFATTIVA IN TOSTATO, MENTRE UN'ALTRA DELLE ORIGINI APPORTA UN SENTORE SPEZIATO ARRICCHITO DAI PROFUMI DI FIORI, MIELE, AGRUMI, FRUTTA FRESCA E AL TEMPO STESSO DI LIQUIRIZIA E TABACCO. LE NOTE PERSISTENTI DI CACAO E FRUTTA SECCA SI INCREMENTANO A VICENDA IMPREZIOSENDO LA MISCELA COSTADORO COFFEE LAB E SEGNANDONE LA PERSONALITÀ.

COSTADORO
COFFEE
LAB