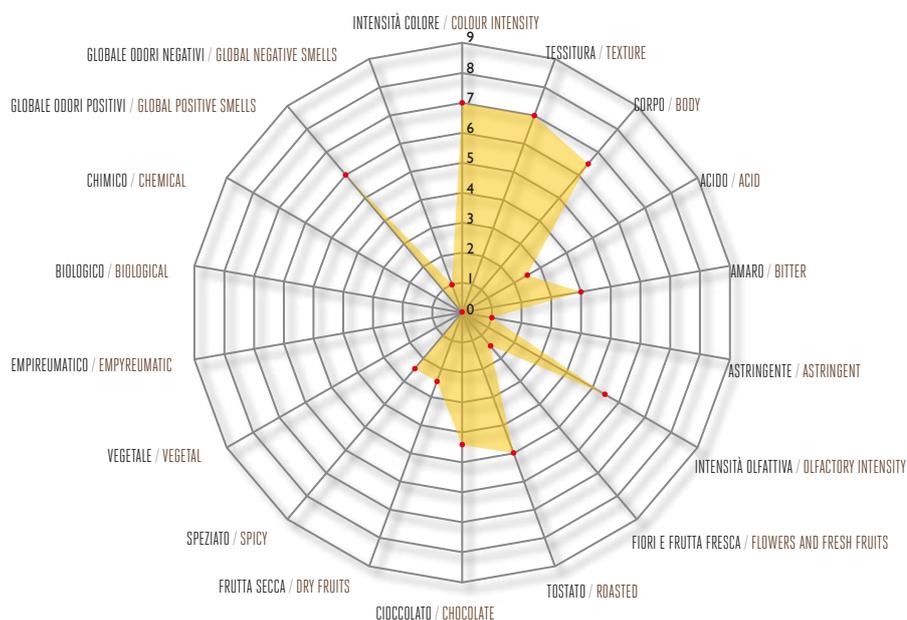


COSTADORO

MISCELA DI CAFFÈ TORREFATTO COMPOSTA DA 90% DI SELEZIONATE QUALITÀ ARABICA E 10% DI PREGIATA QUALITÀ ROBUSTA CENTROAMERICANA.

COMPOSITION: 90% SELECTED VARIETIES OF ARABICA, 10% HIGH QUALITY ROBUSTA FROM CENTRAL AMERICA.



Il **Costadoro** è un caffè equilibrato, dai profumi intensi, con note di frutta secca e cioccolato. L'assenza totale di astringenza ed un amaro non pronunciato lo rendono un caffè molto amabile.

ASPETTO VISIVO

La crema è di un intenso color nocciola e di fine tessitura, tipica dell'Espresso Italiano Certificato.

PERCEZIONE GUSTATIVO-TATTILE

Il corpo ha una buona sciropposità, una bassa acidità e un giusto livello di amaro. Il livello di astringenza è prossimo allo zero.

PERCEZIONE OLFATTIVA

Costadoro ha un elevato aroma di cacao, che nella miscela domina gli altri tra i quali si possono ritrovare liquirizia, zenzero, tè e rabarbaro, i quali si accompagnano ai profumi di cereali, pane tostato e frutta secca.

Costadoro is a really balanced coffee, with intense fragrances, dry fruit and chocolate notes. The total lack of astringency and a not pronounced bitterness, make them very pleasant coffees.

VISUAL ASPECT

The crema is delicately hazelnut coloured and has a very fine texture, typical of the Certified Italian Espresso

GUSTATIVE-TACTILE PERCEPTION

The body has a good syrupy consistency and a low acidity and a proper bitterness level. Astringency level is close to zero.

OLFACTORY PERCEPTION

High cocoa flavour, which dominates the others such as liquorice, ginger, tea, and rhubarb, together with cereal, toasted bread and dry fruit flavours.