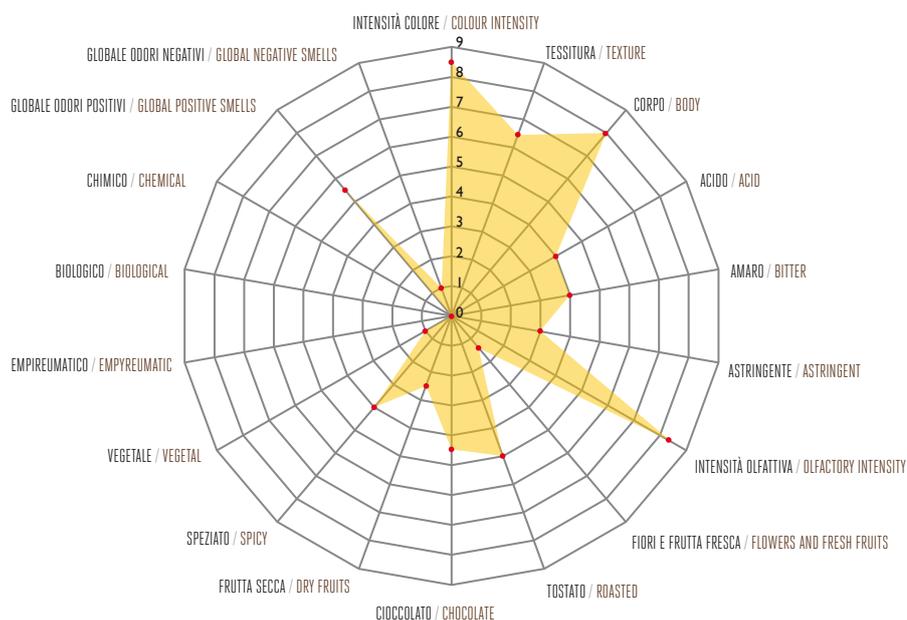


COSTAVERDE

MISCELA DI CAFFÈ TORREFATTO COMPOSTA DA 60% DI SELEZIONATE QUALITÀ ARABICA CENTROAMERICANE 40% DI QUALITÀ ROBUSTA.
COMPOSITION: 60% SELECTED VARIETIES OF ARABICA FROM CENTRAL AMERICA, 40% ROBUSTA.



Il **Costaverde** è un caffè deciso, caratterizzato da un intenso profumo di cioccolato e spezie, con un retrogusto leggermente amaro e la corposità pronunciata.

ASPETTO VISIVO

La crema è di un color nocciola scuro e con una tessitura abbastanza spessa, tipica delle miscele ricche di robusta, apprezzabile soprattutto da chi ama vedere lo zucchero "sospeso" sulla crema.

PERCEZIONE GUSTATIVO-TATTILE

La ricca corposità data dall'intensità e dalla persistenza della Robusta si intreccia al dolce e aromatico delle Arabica conferendo una globale sensazione di rotondità.

PERCEZIONE OLFATTIVA

Costaverde ha un'intensità olfattiva molto elevata, con una predominanza di erbe aromatiche, spezie e pane tostato. Complessivamente è un caffè che si presenta aggressivo e persistente.

Costaverde is a strong coffee, characterized by an intense flavour of cocoa and spices, a lightly bitter after taste and a pronounced body.

VISUAL ASPECT

The crema is dark hazelnut coloured with a consistent texture, typical of the blends rich in Robusta, especially appreciated by those who like to see sugar "suspended" on the crema.

GUSTATIVE-TACTILE PERCEPTION

The rich body given by intensity and persistence of Robusta qualities joins up with the sweetness and aromatic taste of Arabica qualities giving a global roundness sensation.

OLFACTORY PERCEPTION

Costaverde has a very high smelling intensity, with preponderance of aromatic plants, spices and toasted bread. On the whole is an aggressive and persistent coffee.