

caffè san domenico

torrefazione della piazza

via moncenisio 10 s,antonino di susa (to)

Listino prezzi riservato G.A.S.

Tipo	Qualità	Quantità	Prezzo
Miscela	50% arabica 50% robusta		
"Reale"	grani	1 kg	€ 18,00
	sacchetto	250 gr	€ 4,50
Monorigine	100% arabica		
Guatemala	sacchetto	250 gr	€ 4,50
Honduras	sacchetto	250 gr	€ 4,50
Nicaragua	sacchetto	250 gr	€ 4,50
Harena	sacchetto	250 gr	€ 6,50
Dek	sacchetto	250 gr	€ 5,00

MISCELA SAN DOMENICO - REALE

Con questa miscela abbiamo ricreato quella che consideriamo la vera tazza di caffè "di una volta". E' il caffè più forte della nostra gamma, composto principalmente da Santos Brasile di qualità Arabica e con al massimo un 30% di Costa d'avorio, di qualità Robusta. L'attenta tostatura a legna, lenta ed a temperatura più basse, ne fanno un caffè di grande corpo, gradevolmente amaro, con retrogusto di cacao amaro.

GUATEMALA mono origine Arabica

Coltivato nel territorio di Huehuetenango, al confine con il Messico, ai piedi della più alta catena montuosa del centro america (non vulcanica). Un particolare microclima permette di coltivare caffè fino a 1900 metri di quota, ed è alle altitudini maggiori che si ottengono i caffè migliori. Il caffè di Huehuetenango è prodotto da piante di Coffee arabica coltivate all'ombra di piante ad alto fusto. La raccolta delle drupe (rosse in quanto mature) viene fatto manualmente, mentre in modo artigianale vengono estratti i chicchi dalle bacche. A questo punto inizia un processo di fermentazione che dura dalle 24 alle 36 ore. Quindi i grani vengono fatti seccare al sole per almeno tre giorni. Riteniamo che questo caffè sia un grande cru che stupisce per il suo carattere e la sua completezza di aromi: possiede un delicato gusto fruttato caratteristico, un corpo non troppo leggero, un aroma dolce e floreale, mentre con la nostra tostatura a legna riusciamo a far risaltare alla bocca sia il fruttato che il cacao ed il cioccolato fondente,

***HONDURAS* mono origine Arabica**

Coltivato nell'area di Copan, nella zona occidentale del paese, al confine con il Guatemala ed El Salvador all'ombra della montagna Camapara (alta 1900). Sulle sue morbide pendici tra i 1200 e 1600 metri viene coltivato questo caffè lavato all'ombra di alberi nativi di grandi dimensioni, per lo più da piccoli da piccoli produttori organizzati in cooperative che tradizionalmente coltivano piante di arabica. Un caffè di corpo abbastanza leggero che esprime in tazza un forte sentore di pesca ed amaretto con note di frutta e cioccolato.

***NICARAGUA* mono origine Arabica**

Viene prodotto nella zona centrale del paese, nella zona prevalentemente montuosa, tra i 650 ed 1000 metri.

E' un caffè che si distingue per la leggera acidità, è un 100% arabica d'altura con fresche note aromatiche, buona dolcezza e leggera corposità.

HARENNA FOREST WILD COFFE – NOVITA' 2014

Presidio slow food, caffè selvatico etiope non coltivato in piantagioni.