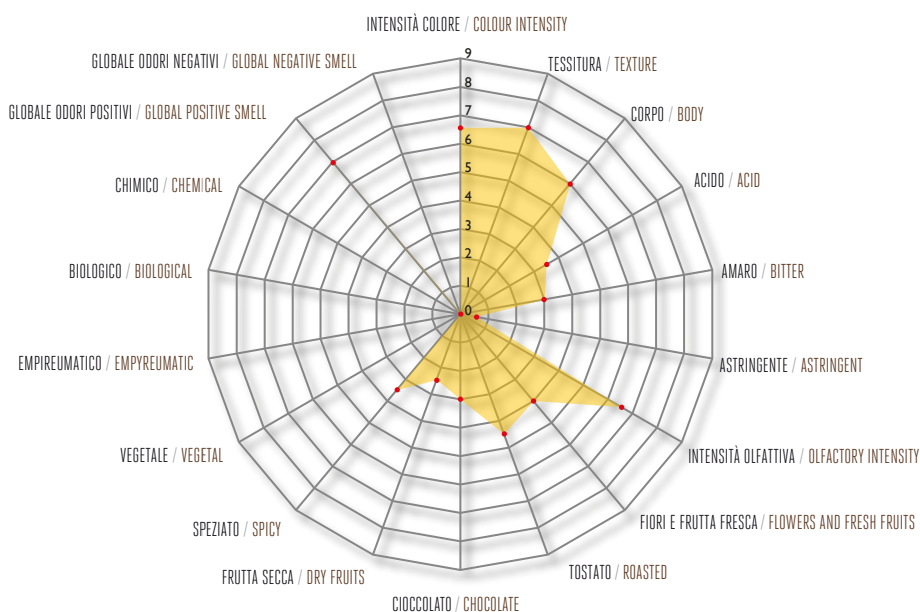


COSTADORO ARABICA

MISCELA DI CAFFÈ TORREFATTO COMPOSTA DA 100% DI SELEZIONATE QUALITÀ ARABICA CENTROAMERICANE E ETIOPICA ORIGINARIA.

COMPOSITION: 100% OF SELECTED ORIGINAL CENTRAL- AMERICAN ARABIC QUALITY AND ORIGINAL ETHIOPIAN QUALITY.



Il **Costadoro Arabica** è un caffè molto particolare, caratterizzato da uno spiccato profumo floreale con note di spezie. L'assenza totale di astringenza ed un amaro non pronunciato, lo rendono un caffè molto amabile.

ASPETTO VISIVO

La crema è di un delicato color nocciola e di finissima tessitura, apprezzabile soprattutto da chi ama degustare l'espresso senza zucchero.

PERCEZIONE GUSTATIVO-TATTILE

Il corpo ha una sciroposità soddisfacente, un'acidità leggermente pronunciata, tipica della qualità originaria, ed un bassissimo livello di amaro. Il generale equilibrio generato non lascia spazio alla percezione di difetti, come mostra il livello di astringenza prossimo allo zero.

PERCEZIONE OLFATTIVA

Elevato aroma di spezie, che nella miscela domina gli altri, tra i quali si possono ritrovare cacao, nocciole, ananas e rabarbaro, accompagnandosi ai profumi di fiori e pane tostato.

Costadoro Arabica is characterized by a strong flower fragrance, with spicy notes. The total lack of astringency and a not pronounced bitterness, make it a very pleasant coffee.

VISUAL ASPECT

The crema is delicately hazelnut coloured and has a very fine texture, especially significant for those who like no-sugar espresso.

GUSTATIVE-TACTILE PERCEPTION

The body has a moderate syrupy consistency, a finely pronounced acidity, typical of the original variety, and a very low level of bitterness. The overall balance doesn't allow defects perception, as shown by the astringency level close to zero.

OLFACTORY PERCEPTION

These coffees have a high spices aroma, that dominates over others such as cocoa, hazelnuts, pineapple and rhubarb, with flowers and toasted bread flavours.