Puro di Caffè Milani, aromi unici da gustare in tante occasioni

puro-cialda-f3f5aa21

La miscela è il “gusto amico” che accompagna la giornata della maggior parte degli italiani. In alternativa al “solito” si può offrire il piacere di sperimentare una bevanda dal gusto più personale, che solo un caffè monorigine riesce a esprimere. Se lasciata allo stato puro, ogni singola origine svela infatti una propria personalità: un’esperienza di gusto avvincente che una degustazione calma e attenta mette in evidenza.

A chi cerca o vuole offrire esperienze sensoriali inedite e particolari, Caffè Milani offre la linea di caffè monorigine Puro. La linea ha preso il via con sei caffè 100% arabica provenienti dai più prestigiosi Paesi produttori: Giamaica, Guatemala, Etiopia, Papua Nuova Guinea, Brasile, Porto Rico. Il loro successo ha spinto ad ampliare l’offerta che ora comprende anche Colombia Antioquia, Galapagos San Cristobal, India Monsoon Malabar, Indonesia KopiLuwak, Kenya Top Quality.

Caffè Milani unisce a ogni origine le caratteristiche delle zone di provenienza e una “guida” che permette di coglierne le principali caratteristiche. Così, nell’Etiopia Sidamo, coltivato a circa 2.000 metri di altitudine nel Paese africano da cui ha origine il caffè arabica, si possono cogliere un profumo intenso e un ottimo corpo; al gusto stupisce per i suoi sentori speziati con note di rum, cioccolato e frutta tropicale. A differenza di altri caffè africani, l’acidità è molto contenuta.

grani200g-capsulePiù rotondo e dolce il Brasile Santos CerejaMadura, coltivato nella regione del sud di MinasGerais, a 1000 metri e sottoposto a un’accurata selezione. Un caffè completo e di grande armonia tra aroma e gusto, con una leggera acidità. Prezioso e complesso, da gustare con attenzione, ilGiamaica Blue Mountain, vero caffè da meditazione. Coltivato nella regione delle Montagne Blu, a oltre 2.000 metri di altitudine, presenta profumi floreali intensi, una leggera acidità e un buon corpo che si sposano in un perfetto equilibrio di armonia e forza.

La linea Puro risponde a ogni esigenza di consumo: i sacchetti di caffè in grani da 200 grammi sono indicati per bar e ristoranti che vogliono proporre gusti particolari con un consumo rapido del prodotto, mantenendo al meglio gli aromi; in capsule e cialde monodose per locali con una richiesta limitata, che vogliono offrire comunque varietà e qualità; nel formato lattina da 125 g o pacchetto da 42 g per chi vuole dare al consumatore finale la possibilità di prolungare a casa il piacere del buon caffè bevuto al bar.

Con Puro di Caffè Milani, il caffè più indicato per ogni occasione di consumo; alcuni consigli.

A colazione
• Papua Estate Plantation: profumo delicato e corpo eccellente, acidità poco accentuata, aroma equilibrato e tendenzialmente fruttato. Il profumo delicato lo rende adatto nelle prime ore mattutine, per un morbido risveglio.
• Etiopia Sidamo: poco acido, dal profumo molto intenso, ottimo corpo e sentori netti di speziato con note di rum, cioccolato e frutta tropicale. Consigliato al mattino, per un risveglio “speziato”, all’insegna della vitalità.

A fine pasto
• Porto Rico YaucoSelecto: caffè equilibrato, presenta una fine aromaticità lievemente acidula e un retrogusto di cioccolato fondente lievemente speziato. Il corpo deciso lo rende ideale in conclusione del pasto.

Nelle pause
• Guatemala Genuine Antigua: corpo e acidità spiccati si accompagnano a un aroma dolce e fruttato e a un gusto avvolgente, tutti armoniosamente fusi tra loro. Il profumo delicato o rende adatto per una pausa pomeridiana o di metà mattina in compagnia.
• Brasile Santos CerejaMadura: caffè completo e di grande armonia tra aroma e gusto, con un aroma delicato, acidità leggera e gusto dolce. Indicato per una pausa rilassante di metà mattina o pomeriggio.

Nel dopo cena
• Giamaica Blue Mountain: profumi floreali intensi, leggera acidità e buon corpo si sposano in un perfetto equilibrio che conferisce armonia e forza. L’aroma floreale e il carattere seducente lo rendono apprezzabile nelle ore serali.

Da sempre Caffè Milani propone caffè d’autore ai quali si unisce la formazione continua della nuova Altascuola Coffee Training presso il suo moderno stabilimento di Lipomo (Como). Questo 2017 è un

anno importante per la Torrefazione che festeggia i suoi primi 80 anni di attività con numerose iniziative.

www.caffemilani.it