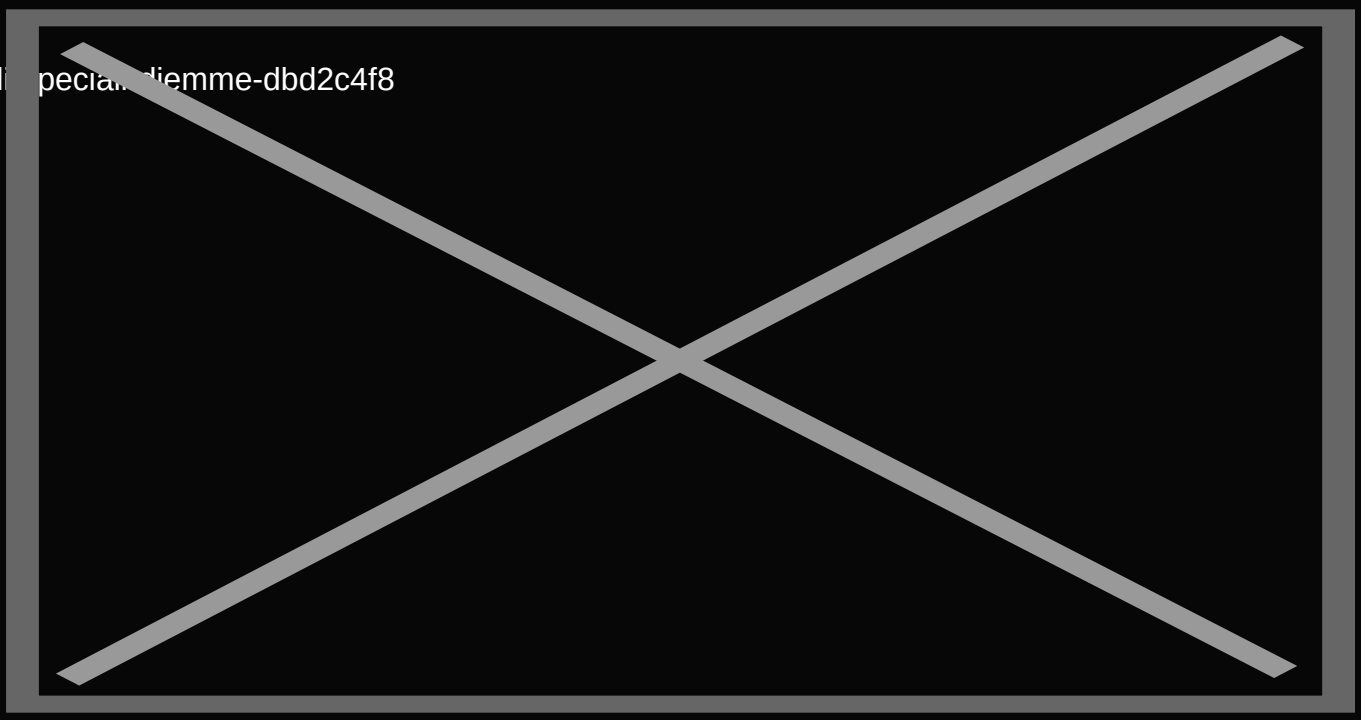
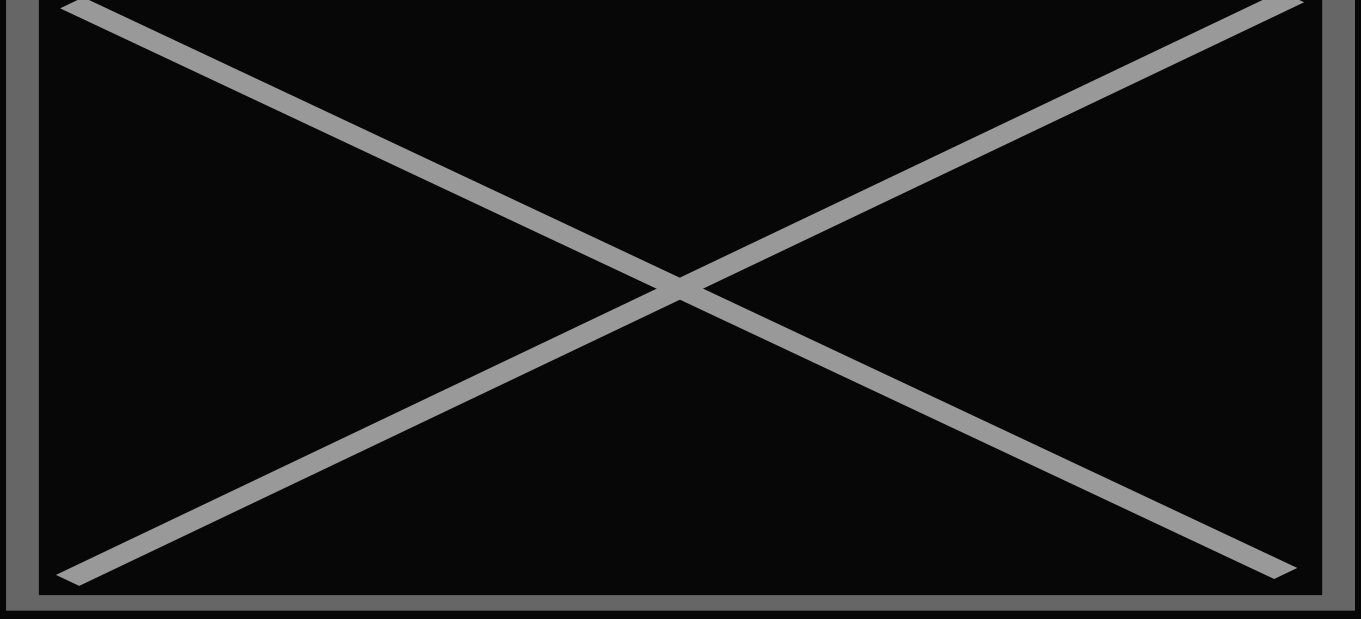
Gli Speciali Diemme... I caffè che parlano di Passione

gli speciali-diemme-dbd2c4f8



La Passione che contraddistingue il lavoro del torrefattore artigiano, fatto di metodo e di curiosità, ci ha spinti fin dove gli aromi di tostato si amalgamano alle note di frutta e spezie, le antiche tradizioni alle nuove esperienze. Qui la nostra storia di ricerca, da più di novant’anni rivolta allo studio dei profili organolettici e alla loro miscelazione, si è arricchita di una linea di blends e single origins di selezionata provenienza: un caffè non comune, che cresce in armonia con la terra e i suoi coltivatori.



***SEASONAL* DEL MOMENTO** - Iniziamo il nostro viaggio accompagnandoti in Rwanda e Messico…

Rwanda Ishema Women Wet Mill

ALTITUDINE: 1500 - 1600 mt
ORIGINE: Ngoma district Eastern Province
SPECIE botanica: Arabica
VARIETÁ botanica: Red Bourbon
PROCESSO: lavato
PROFILO IN TAZZA corpo: medio/leggero
acidità: molto complessa
dolcezza: intensa
GRADO DI TOSTATURA: medio/chiaro
NOTE SENSORIALI: frutti rossi, frutta esotica
METODO DI ESTRAZIONE CONSIGLIATO: espresso

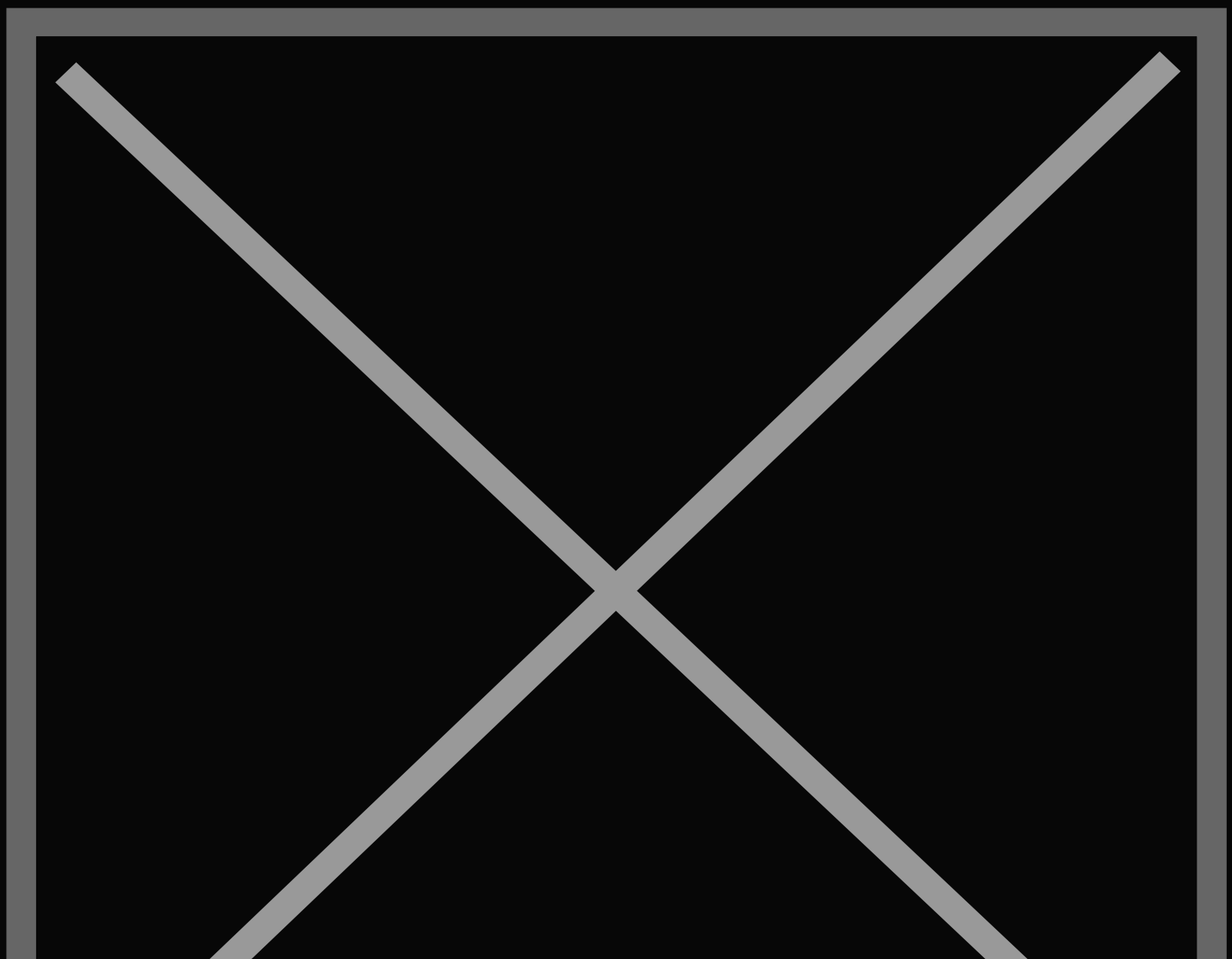
Rwanda Ishema Women Wet Mill è un caffè coltivato e lavorato solo da cooperative e piccole imprese rigidamente femminili. ISHEMA W. WET MILL è un progetto che ha come obiettivo la creazione ed il miglioramento delle condizioni lavorative delle donne nelle zone rurali del Rwanda.

Mexico Organic SHB EP BERILO

ALTITUDINE: 1100 - 1500 mt
ORIGINE: Tapachula, nella regione del Chiapas

SPECIE botanica: Arabica
VARIETÁ botanica: Typica, Bourbon e Caturra
PROCESSO: lavato
GRADO DI TOSTATURA: chiaro
PROFILO IN TAZZA corpo: medio
acidità: gentile e complessa
dolcezza: dominante
NOTE SENSORIALI: cioccolato, tabacco e miele
METODO DI ESTRAZIONE CONSIGLIATO: filtro (moka, napoletana, filtro americano, v60, syphon, cold brew)

Mexico Organic SHG EP Berilo è un caffè Arabica certificato biologico, lavorato nei pressi di Tapachula, in Chiapas e rappresenta una rarità tra i caffè dell'altipiano del Messico. La Regione rappresenta il luogo ideale per la coltivazione di un caffè di altissima qualità, grazie ai terreni di origine vulcanica, ricchi di ferro e alla presenza della Sierra Madre, la maestosa catena montuosa che ripara le piantagioni di caffè dalle tempeste del Pacifico. Viene raccolto e selezionato esclusivamente a mano.



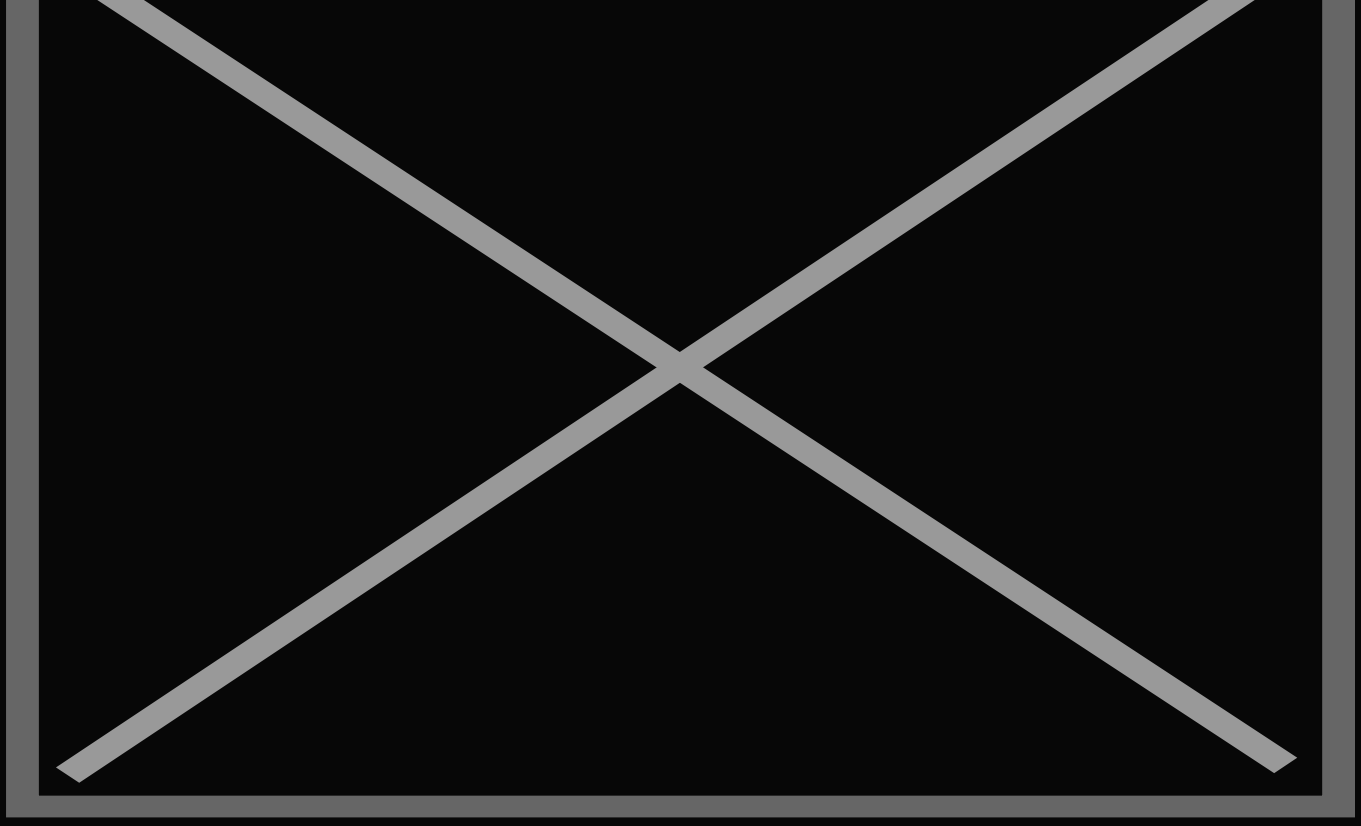
LE MISCELE SEMPRE DISPONIBILI

Naturalmente Dolce è una miscela dedicata all'espresso, e composta da tre origini di caffè della specie Arabica:
- Brasile varietà Yellow Bourbon, Fazenda Rainha, zona della Mogiana; coltivato ad un'altezza di 1100 – 1500 metri, i chicchi vengono estratti dalla ciliegia con una tecnica chiamata pulped natural.
- Ethiopia Harrar varietà Longberry, coltivato ad una altitudine di 1500 – 2100 metri nella area di Harrar: una volta raccolte le ciliegie manualmente e selezionate con la medesima tecnica, vengono processate con tecnica naturale.
- Nicaragua varietà Red Catuai, Finca San Jose, raccolto ad altitudini di 1250 – 1400 metri e trattato con tecnica lavata.

La miscelazione di queste origini crea una tazza molto bilanciata con un ottimo corpo, dolcezza e una lieve acidità della frutta. Un blend dove possiamo trovare sentori di cioccolato e frutti rossi.
Ottimo anche in abbinamento con il latte, regalando una sorprendente dolcezza.

Lungo è una miscela dedicata alle estrazioni alternative all’espresso, e composta da tre origini di caffè della specie Arabica:
- Ethiopia Sidamo, coltivato nell'omonima regione ad un'altezza superiore ai 2000 metri, subisce una lavorazione dei chicchi di tipo lavato.
- Salvador SHG, coltivato oltre i 1500 metri grazie al lavoro di molti piccoli produttori distribuiti su gran parte del territorio nazionale.
- Nicaragua SHG, raccolto ad altitudini variabili tra i 1500 e i 2000 metri nella zona di Matagalpa, nel nord-ovest del paese.

La miscelazione dei caffè lavati del Centro America, con uno dei più importanti caffè dell'Africa, dà vita ad un infuso dai profumi floreali e dal gusto agrumato con fini note di cioccolato.



Le

singole origini e le miscele della linea **GLI SPECIALI DIEMME** rappresentano la nostra nuova interpretazione del caffè d’eccellenza. I numerosi dettagli presenti in etichetta – dalle caratteristiche della materia prima, alle note sensoriali, fino ai metodi d’estrazione consigliati – sono espressione di una scrupolosa indagine e di una continua attività di sperimentazione condotta in Laboratorio, fedele all’esperienza, al senso della qualità e alla trasparenza.

