Mixer Planet Logo

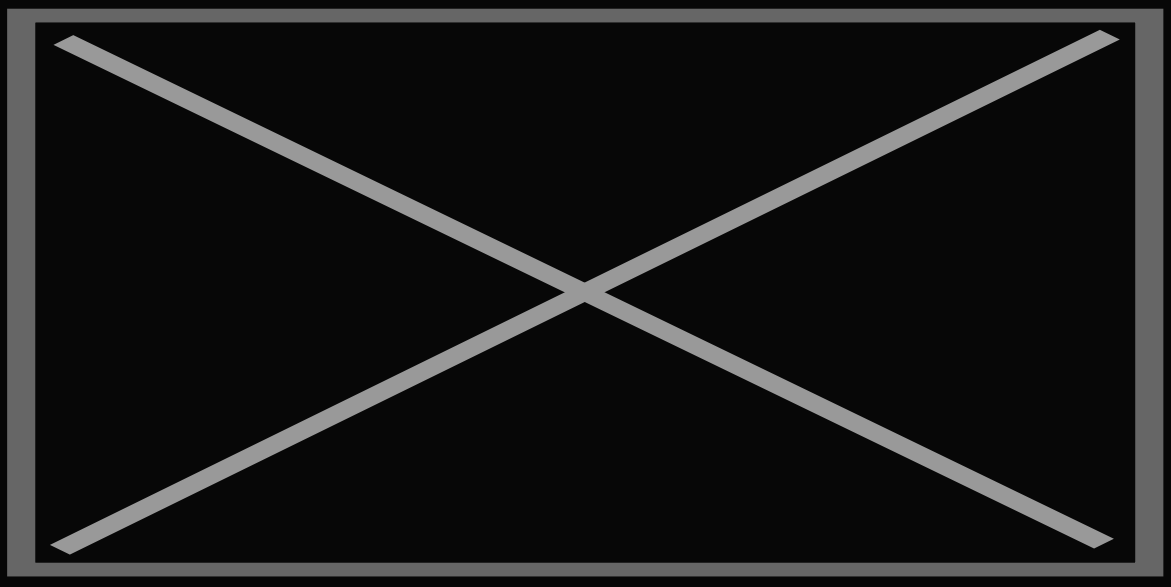
Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

# Gli Speciali Diemme… I caffè che parlano di Ricerca

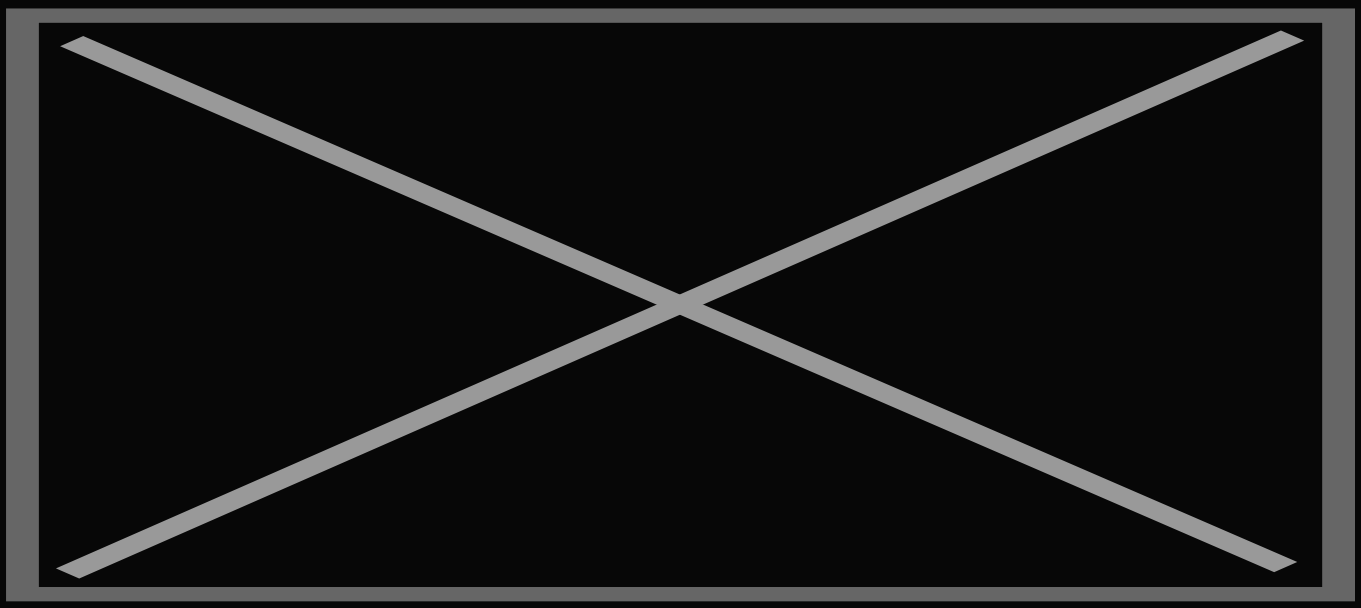
dsc-3887-92e97da5

## LA RICERCA

inizia nei Paesi d’origine, dove testiamo i caffè che più ci entusiasmano, dove i piccoli coltivatori lavorano con cura alle fasi di spolpatura ed essicazione delle drupe, consapevoli che la loro dedizione è essenziale per ottenere caratteristiche uniche in tazza.



## *SEASONAL* DEL MOMENTO



**Ecuador SHB Loya BCS Organic**

ALTITUDINE: 800 – 2000 mt

ORIGINE: Loja province - Puyango district

SPECIE BOTANICA: Arabica

VARIETÀ BOTANICA: Typica

PROCESSO: lavato

PROFILO IN TAZZA: corpo: medio – acidità: media – dolcezza: media

GRADO DI TOSTATURA: medio/chiaro

NOTE SENSORIALI: cioccolato, agrumi

METODO DI ESTRAZIONE CONSIGLIATO: espresso

L'Ecuador SHB Loja BCS Organic è considerato uno dei migliori caffè nel mondo, coltivato nel Puyango, distretto della provincia di Loja, nel sud dell'altopiano delle Ande, al confine con il Perù; una regione in cui le condizioni climatiche sono ottimali per la coltivazione del caffè Arabica sotto l’ombra di grandi alberi.

I 680 piccoli coltivatori di caffè della zona di Puyango si sono uniti in un’associazione con il nome PROCAP "Asociacion Agroartesanal de Productores de Café Altura Puyango". L'area coltivata ha una dimensione di 2500 ettari e la produzione annuale è di circa 1.000 sacchi di 60 kg all'anno. L'obiettivo dei produttori di caffè di Puyango è quello di coltivare Arabica lavata di alta qualità nel rispetto dell'ecosistema circostante e di costruire una solida struttura economica per il futuro delle proprie famiglie.

**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: medio/chiaro

PROFILO IN TAZZA corpo: medio

acidità: gentile e complessa

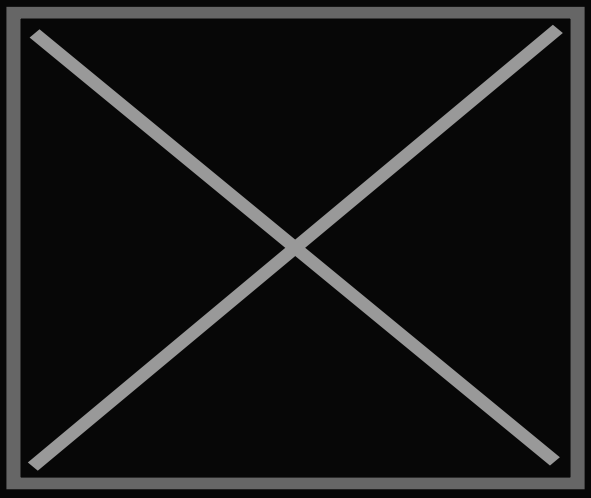
dolcezza: dominante

NOTE SENSORIALI: cioccolato, tabacco e miele

METODO DI ESTRAZIONE CONSIGLIATO: espresso

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.

***- Etiopia 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 bland dove possiamo trovare **sentori di cioccolato e frutti rossi**. Ottimo anche in **abbinamento** con il latte, regalando una sorprendente dolcezza.

**Lungo**

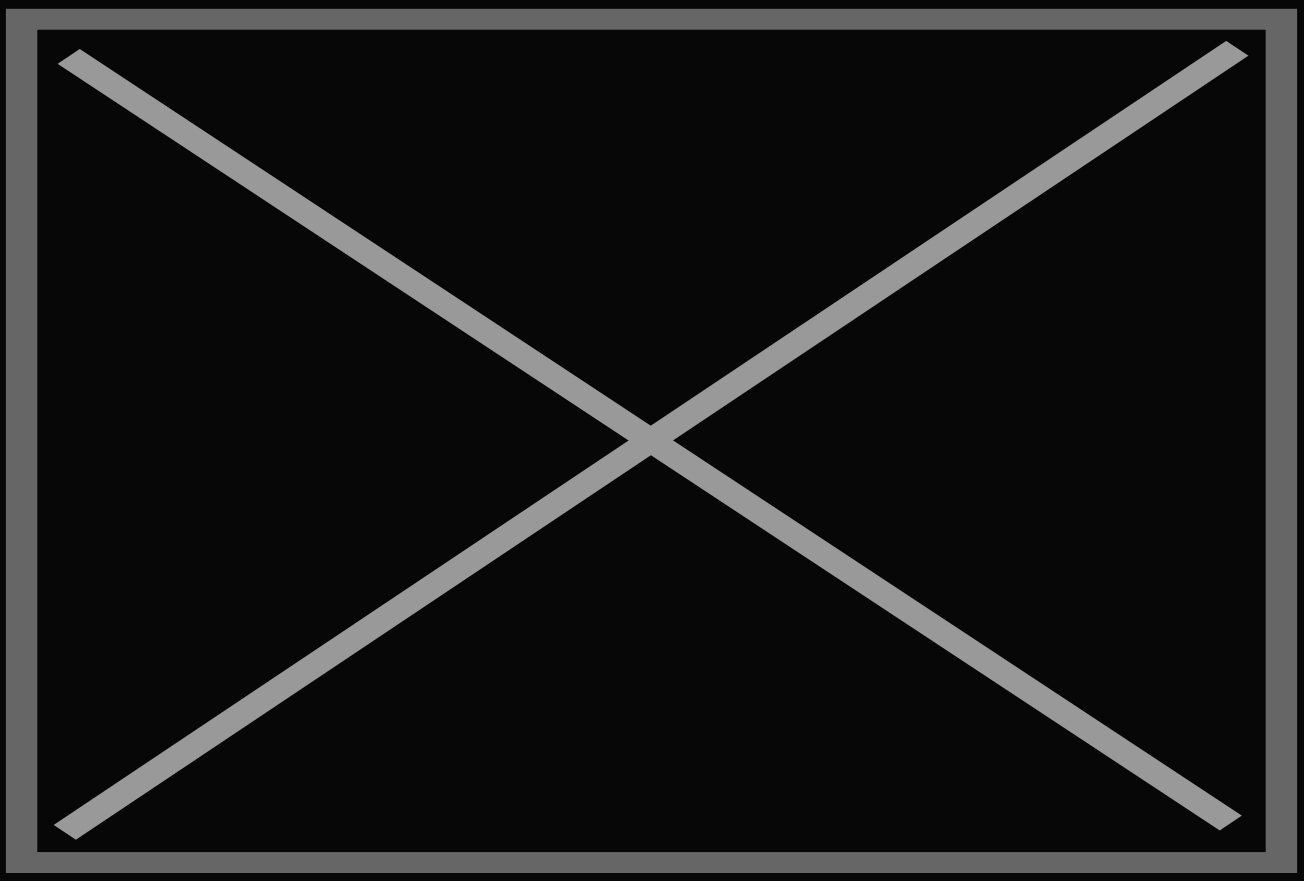
è una miscela dedicata alle estrazioni alternative all’espresso, e composta da **tre origini** di caffè della specie **arabica**:

***- Etiopia Sidamo***, coltivato nell'omonima regione ad un'altezza superiore ai 2000 metri, subisce una lavorazione dei chicchi di tipo lavato.

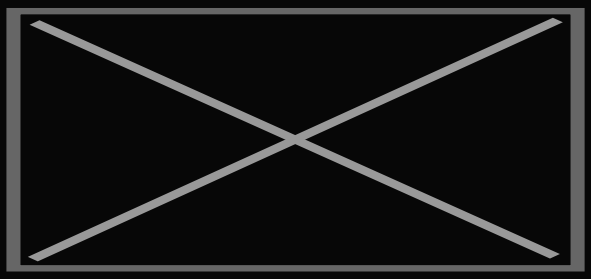
***- Salvador SHG***, coltivato oltre i 1500 metri grazie al lavoro di molti piccoli produttori distribuiti su gran parte del territorio nazionale

***- 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**, da vita ad un **infuso** dai **profumi floreal**i e dal gusto **agrumato** con fini **note di cioccolato**.



# GLI SPECIALI



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.

**Per informazioni:**

www.diemmecaffe.com | info@diemmecaffe.com

Diemme Industria Caffè Torrefatti SPA

Via Battaglia 69 – 35020 Albignasego (PADOVA)