Gusto e qualità nelle Monorigini di Caffè del Caravaggio

cdc-monorigini-carta-del-caffe-3cba4c5a

Quando si parla di Miscela di caffè, vale a dire un’unione di diverse Arabica - ad esempio - che compongono un caffè dall’aroma e dal gusto bilanciati, è giusto chiedersi se siano di qualità e se quindi il prodotto finale sarà ottimo: troppo spesso, purtroppo, la conclusione di un pasto è un momento negativo a causa del caffè prodotto con materia prima scadente e anche dell’operatore poco esperto che compromette l’erogazione.

Caffè del Caravaggio, progetto Ho.re.ca parte del gruppo Tenacta Group, realtà industriale italiana di cui fanno parte attività diversificate accomunate dall’impiego di tecnologie all’avanguardia, crede nell’elevata qualità e la propone continuamente anche nei suoi caffè, selezionando la migliore materia prima, come le Monorigini, pregiati caffè provenienti da un’unica zona geografica ad alta quota, dove il terreno e il clima sono favorevoli, i cui chicchi sono accuratamente selezionati e dalle caratteristiche uniche di profumo, aroma, corposità e gusto.



Consultando la “Carta del Caffè” di Caffè del Caravaggio, strumento introdotto dall’azienda per dare la giusta importanza al prodotto, è possibile scegliere tra il pregiatissimo Jamaica Blue Mountain, il caffè di pura Arabica coltivato nella regione delle Blue Mountains nel cuore dei Caraibi, dal gusto inimitabile, da intenditore, il Guatemala Antigua Pastores, proveniente dalla zona vulcanica di Antigua, con il suo perfetto mix di dolcezza ed acidità e il retrogusto di frutta secca, e l’Etiopia Sidamo, proveniente dalla zona sudovest dell’Etiopia, con il suo

tipico aroma intenso e il gusto finale citrico e floreale.

Per conservare al meglio le sue Monorigini e le loro caratteristiche organolettiche, inoltre, Caffè del Caravaggio ha scelto le cialde in carta ecologiche e compostabili, metodo di confezionamento che impedisce al caffè di perdere il caratteristico aroma e di ossidarsi, assicurando la buona uscita del prodotto finale, anche perché sono facili da utilizzare, grazie alla macchina brevettata di Caffè del Caravaggio che si riscalda in un solo minuto con pochissimo consumo energetico (40W/h) ed eroga un caffè costantemente perfetto, semplicemente premendo un pulsante.

Caffè del Caravaggio sarà presente ad Host presso il padiglione 22 Stand R15: sarà l'occasione per conoscere da vicino il progetto Ho.re.ca.

www.caffedelcaravaggio.it