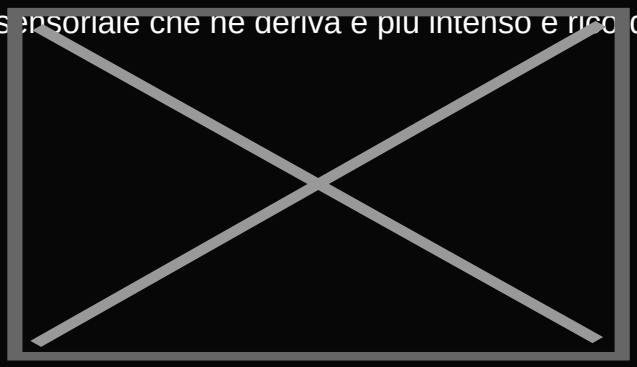
Mirabilia, arriva una nuova box dedicata alla Permacultura

mirabilia-coffee-box-7-eea3a993

La nuova box ideata da Mirabilia include prodotti provenienti dalla Riserva della Biosfera Oxapampa-Ashaninka-Yanesha, e dall’aera di Satipo in Perù, coltivati secondo i criteri della permacultura dalle comunità indigene Yanesha e Ashanika, senza uso di pesticidi, fertilizzanti o alcun tipo di prodotto chimico (neanche quelli ammessi in agricoltura "biologica").

I due caffè proposti hanno un gusto pronunciato grazie alla loro particolarità e piacevolezza e sono: **Tsachopen**, un lotto naturale che unisce oltre 10 varietà botaniche differenti, coltivati da 3 diversi produttori a diverse altitudini nel cuore della foresta amazzonica peruviana. Esprime il suo massimo potenziale nelle preparazioni in filtro, si tratta di un caffè delicato con note sensoriali di cioccolato, frutta tropicale essiccata e noci. Proveniente dalla stessa riserva, Mirabilia ha selezionato un **secondo caffè**, questa volta lavorato ad umido dopo una fermentazione anaerobica di 24/36 ore. Il profilo sensoriale che ne deriva è più intenso e ricco da note di toffee, cacao e caramello.



Questi due caffè sono abbinati ad una meravigliosa novità: **un cioccolato** prodotto a partire da fave di cacao coltivate dalla popolazione Ashanika di Rio Negro, nella provincia peruviana di Satipo. Un bean to bar artigianale che grazie alla sua altissima qualità permette di percepire note di mandarino e arancia, noci e frutti rossi. Si abbina alla perfezione

ai caffè e sorprende il palato con i suoi sentori fruttati.

La box #7 verrà inviata in anteprima agli abbonati **a partire dal 20 aprile** e sarà poi disponibile per la singola vendita sul sito **mirabilia.coffee** dal 1° maggio.

Mirabilia ha scelto di promuovere la **sostenibilità ambientale** in diversi modi: per ogni acquisto sul sito, l'1% del fatturato viene **investito in ricerca** per l'abbassamento delle emissioni di carbonio nell'atmosfera, i materiali informativi presenti nelle box vengono stampati su **carta riciclata**, la tipografia è la TCP Pavia che è da anni alimentata esclusivamente ad energia solare. Infine il partner per selezione caffè, ricette e logistica è HUB Coffee Lab che aderisce al progetto di **Treedom** per la compensazione dei consumi energetici tramite programmi di riforestazione.