Caffè: Portioli presenta la miscela Extrabar e Bar

20230627115016portioli-mixerplanet-1-b0cbb84b

Portioli seleziona solo le **più pregiate varietà di Arabica e Robusta** per creare la **miscela perfetta** e un'orchestra sinfonica di sapori unica. Per **proporre al bar l'espresso perfetto** Torrefazione Portioli seleziona solo una materia prima di qualità eccellente.

All'interno della gamma di miscele, Portioli propone le **miscele ExtraBar e Bar**.

La prima è una miscela di caffè per bar di pregiati chicchi di caffè in grani accuratamente selezionati provenienti da centro, sud America e Africa centrale. Composta dal **70% di caffè arabica e dal 30% di robusta**, questa è una miscela dolce e leggermente fruttata con avvolgenti note di cioccolato al latte.

La seconda è una miscela di caffè per bar di pregiati chicchi di caffè in grani accuratamente selezionati provenienti dal sud America, Africa centrale e Asia. Composta dal **60% di caffè arabica e dal 40% di robusta**, Bar è una miscela di caffè in grani tradizionale ed equilibrata.

Perché il caffè in grani Portioli è la scelta migliore per il tuo bar

Il caffè Portioli è la scelta migliore per il barista che cerca **qualità garantita e costanza nel tempo**. In questo Portioli è una torrefazione di eccellenza che seleziona il prodotto tramite tecnologie dedicate e procede alla tostatura per singola qualità di caffè.

Miscele Portioli per il bar: tutta la qualità dei grani per una tazzina perfetta

Chi sceglie caffè Portioli può contar su tutta la qualità dei grani per una **tazzina perfetta** e su **miscele dal gusto ricco e variegato**, che provengono non solo dall'America Centrale, ma anche da Asia e Africa.