The Blend Post presenta lo speciality coffee Felice

20231206153314felix-ddb1d2d5

The Blend Post crea un nuovo specialty coffee in edizione limitata. Dopo Experanto è la volta di **Felice**, un **caffè monorigine 100% arabica**, **varietà Castillo** e coltivato nella regione di Tolima, in Colombia, nella finca Villa Esperanza.

Felice presenta una **vivace acidità data da note di ciliegia, mandorla, caramello e fragola**. La tostatura scelta è ideale per prepararlo con diversi metodi di estrazione come moka, filtro, espresso e French press ed **è possibile acquistarlo sia in grani interi che già macinato**. La tostatura è stata affidata a una delle figure di spicco del panorama dello specialty italiano, **Tommaso Bongini** di Borgo S. Lorenzo, a pochi chilometri da Firenze.

"Con Felice continua il nostro progetto volto ad avvicinare gli amanti del caffè verso una nuova esperienza basata sull'eccellenza", afferma **Michele Marmino**, co-fondatore di The Blend Post. Gli fa eco il socio **Loris Buffon** che dice: "*Experanto era dedicato a mio nonno Esperanto, una persona che rappresentava l'abitante del Lago Maggiore, il nostro territorio a cui siamo molto affezionati. Oggi arriva Felice, dedicato al nonno di Michele, che nel corso della sua vita ha sempre espresso allegria e voglia di stare bene con le persone. Proprio da questo approccio alla vita di nonno Felice abbiamo selezionato un* ***caffè capace di regalare a ogni sorso una buona dose di benessere e buonumore*** ".