SpecialT, debutta la nuova linea di single origins 100% Arabica di Caffè Trucillo

20241202151838specialt-13-841bc323

Caffè Trucillo lancia **SpecialT,** la nuova collezione di **single origins 100% Arabica pensata per l'Horeca** che unisce lo specialty coffee alla tradizione e alla cultura del caffè della famiglia. La nuova linea prevede **caffè verde selezionato durante i viaggi in piantagione di Antonia Trucillo**, Q Grader e Responsabile Coffee Sourcing dell'azienda, e una **tostatura artigianale nella nuova micro roastery** creata all'interno della torrefazione di famiglia a Salerno.

SpecialT, dedicata alla famiglia Trucillo - **come dimostra la "T"** - che d**a tre generazioni guida la torrefazione**, è un omaggio all'essenza del caffè "speciale", selezionato direttamente sul campo. Infatti, **la collezione nasce dai numerosi viaggi della Responsabile tra i farmers:** dal suo ingresso in azienda dieci anni fa, ha effettuato 14 viaggi in 11 Paesi e 3 continenti, attraversando Centro e Sud America, Africa e Asia, e percorrendo circa 250mila chilometri. È così che la conoscenza di Antonia acquista anche tra Brasile, Honduras e Guatemala, unita alla sapienza nella tostatura in ogni fase del processo, creano l**e referenze SpecialT, prodotte su ordinazione e disponibili in pack da 1000 e 250 grammi.**

I caffè SpecialT di Trucillo sono i primi prodotti della nuova **Hippocratica Roastery**, la micro roastery della torrefazione salernitana creata per mettere in comunicazione i torrefattori artigianali con quelli industriali. Al suo interno possono essere prodotti solo **20 chili l'ora di caffè,** grazie a un lavoro di impostazione della curva e del profilo di tostatura, di cui si occupa personalmente Antonia Trucillo con il suo team.