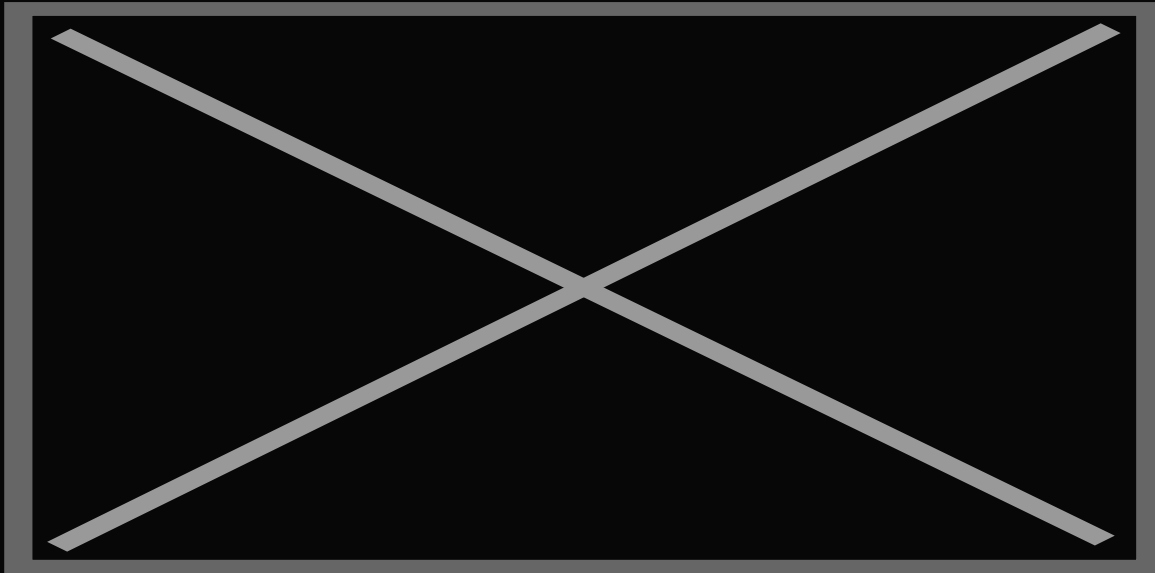


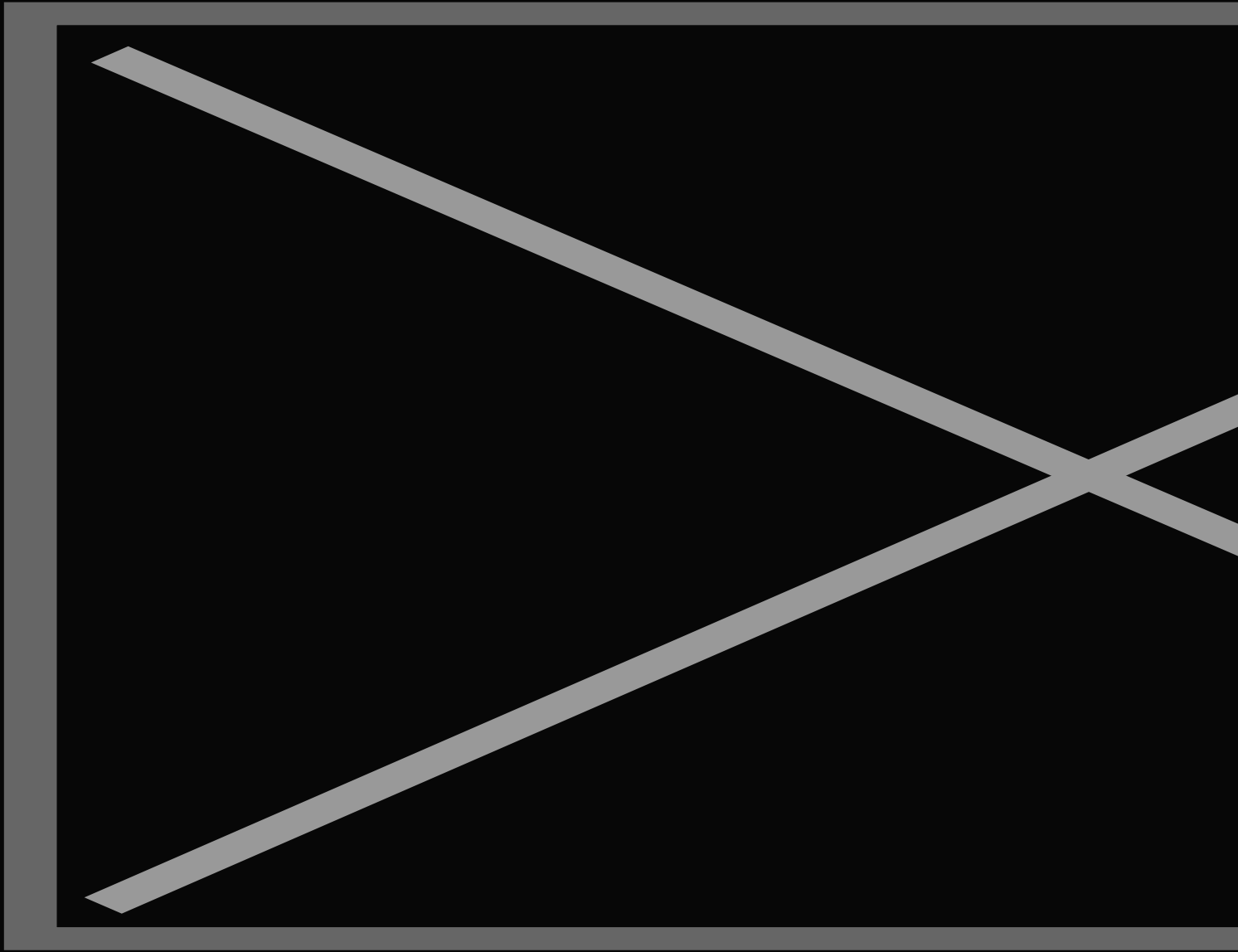
# Diemme. Un lungo viaggio... fino al nostro laboratorio

schermata-09-2458009-alle-111102-a524dd30

Un lungo viaggio per mare, nelle stive delle navi: così accompagniamo il caffè, ricco dei suoi sentori esotici, fino in Italia. Nel nostro laboratorio ogni campione di caffè verde viene tostato e sottoposto a cupping mirati e sessioni di assaggio. Vengono ricercate le modalità di estrazione e le curve di tostatura più adatte a esaltare il profilo organolettico della singola origine, per proporre così nuove esperienze di gusto.



**SEASONAL DEL MOMENTO**



## NICARAGUA Limoncillo

ALTITUDINE: 900 – 1200 mt

ORIGINE: Yasica Norte - Matagalpa

SPECIE botanica: Arabica

VARIETÀ botanica: Caturra, Java

PROCESSO: lavato

GRADO DI TOSTATURA: medio/chiaro

PROFILO IN TAZZA corpo: medio

acidità: media

dolcezza: spiccata

NOTE SENSORIALI: frutti a pasta gialla

METODO DI ESTRAZIONE CONSIGLIATO: espresso

NICARAGUA Limoncillo prende il nome dall'azienda agricola di proprietà della famiglia Mierisch, è coltivato da Santos Demitrio Flores nella regione di Yasica Norte, nel distretto di Matagalpa, al centro del Nicaragua. È un caffè dall'aroma fruttato con note sensoriali che ricordano i frutti a pasta gialla. Ha raggiunto il secondo posto nella CUP of EXCELLENCE del 2008.

## ETHIOPIA Zege

ALTITUDINE: 1850 mt

ORIGINE: penisola dello Zege – Lago Tana

SPECIE botanica: Arabica

VARIETÀ botanica: Long Berry

PROCESSO: naturale

GRADO DI TOSTATURA: medio/chiaro

PROFILO IN TAZZA corpo: medio/alto

acidità: gentile e complessa

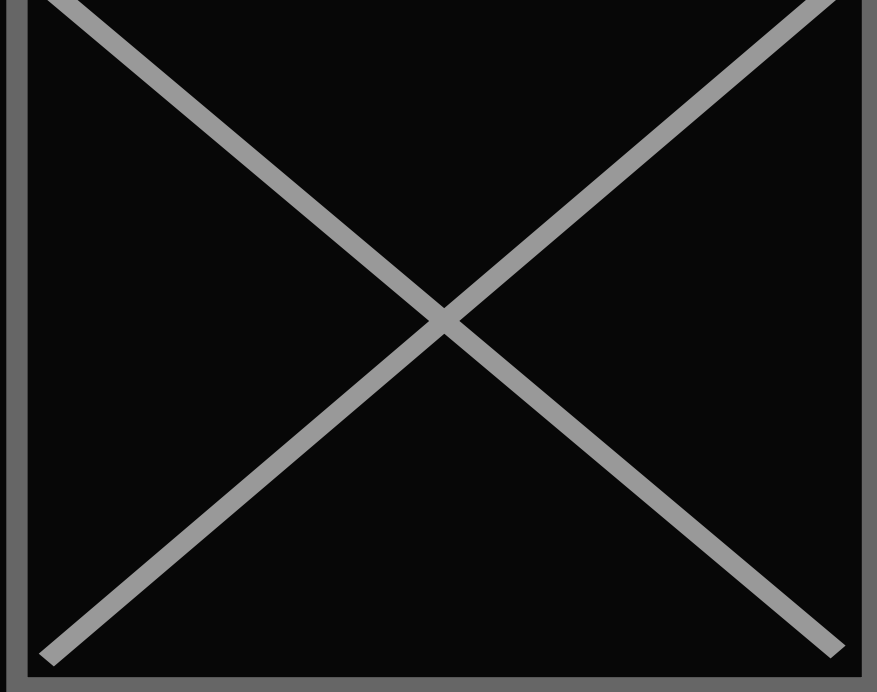
dolcezza: elevata

NOTE SENSORIALI: frutti rossi, lampone

METODO DI ESTRAZIONE CONSIGLIATO: espresso

ETHIOPIA Zege viene coltivato nella foresta intorno al lago Tana. È un caffè interessante, con un buon corpo, il suo tenore di acidità gli conferisce una gradevolissima freschezza, spiccata la sua dolcezza. Un caffè molto equilibrato e piacevole.

## LE MISCELE SEMPRE DISPONIBILI



**Naturalmente**

## **Dolce**

è una miscela dedicata all'espresso, composta da **tre origini** di caffè specie **Arabica**:

- **Brasile varietà Yellow Bourbon**, Fazenda Rainha, zona della Mogiana; coltivato ad un'altitudine di 1100 – 1500 metri, i chicchi vengono estratti dalla ciliegia con una tecnica chiamata pulped natural.
- **Ethiopia Harrar varietà Longberry**, coltivato ad un'altitudine di 1500 – 2100 metri nell'area di Harrar: una volta raccolte manualmente le ciliegie e selezionate con la medesima tecnica, vengono processate con tecnica naturale.
- **Nicaragua varietà Red Catuai**, Finca San Jose, raccolto ad altitudini di 1250 – 1400 metri e trattato con tecnica lavata.

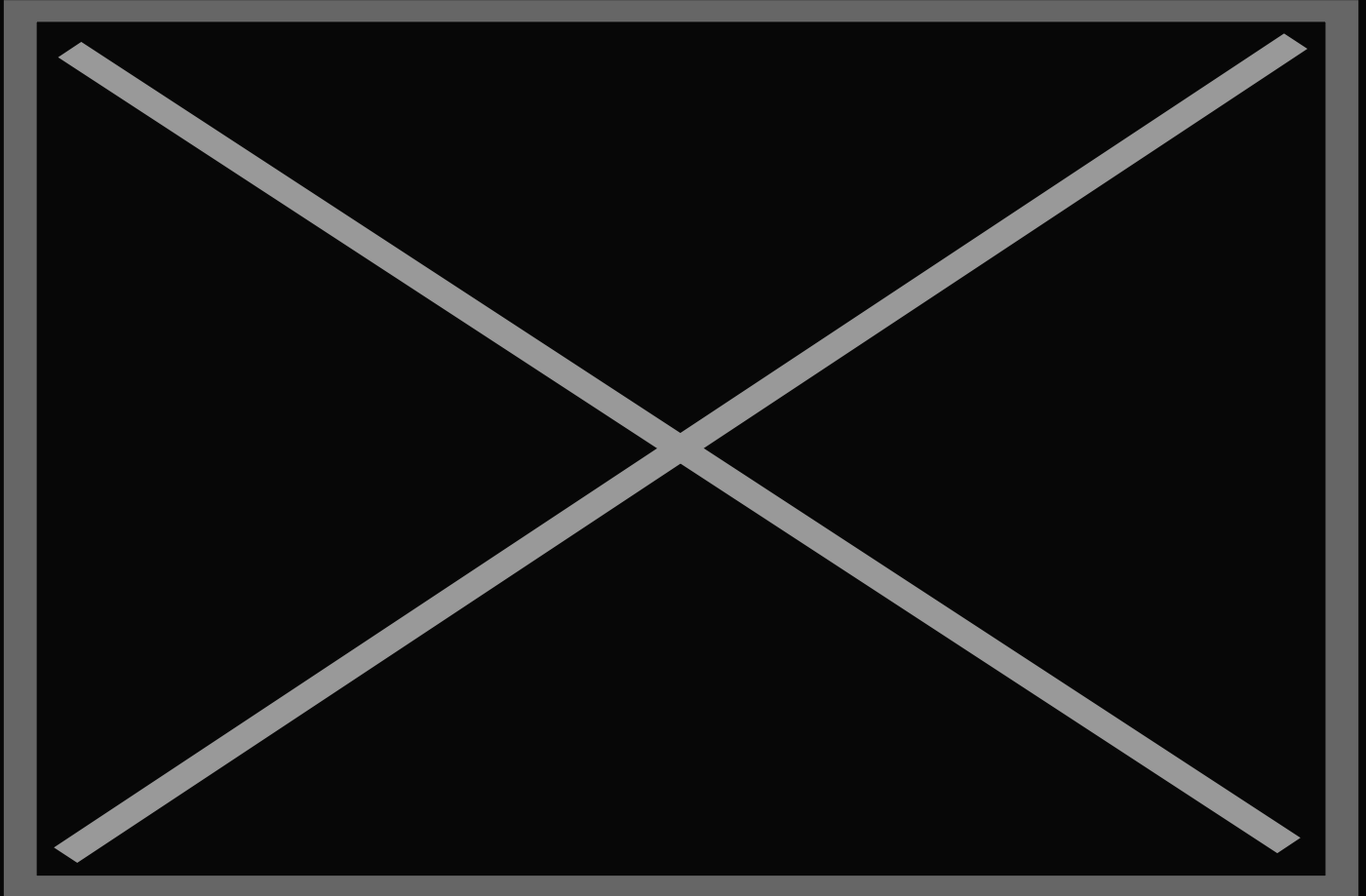
La **miscelazione** di queste origini crea una **tazza molto bilanciata** con un **ottimo corpo**, **dolcezza** e una **lieve acidità** della frutta. Un blend dove possiamo trovare **sentori di cioccolato e frutti rossi**. Ottimo anche in **abbinamento** con il latte, regalando una sorprendente dolcezza.

## **Lungo**

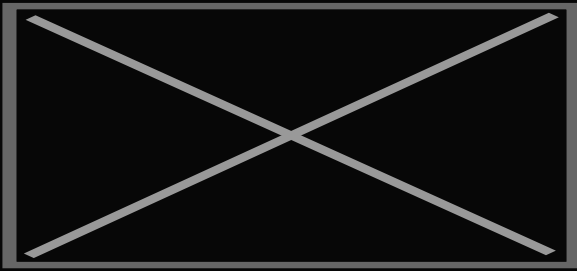
è una miscela dedicata alle estrazioni alternative all'espresso, composta da **tre origini** di caffè specie **Arabica**:

- **Ethiopia Sidamo**, coltivato nell'omonima regione ad un'altezza superiore ai 2000 metri, subisce una lavorazione dei chicchi di tipo lavato.
- **Salvador SHG**, coltivato oltre i 1500 metri grazie al lavoro di molti piccoli produttori distribuiti su gran parte del territorio nazionale.
- **Nicaragua SHG**, raccolto ad altitudini variabili tra i 1500 e i 2000 metri nella zona di Matagalpa, nel nord-ovest del paese.

La **miscelazione** dei caffè lavati del **Centro America**, con uno dei più importanti caffè dell'**Africa**, dà vita ad un **infuso** dai **profumi floreali** e dal gusto **agrumato** con fini **note di cioccolato**.



## GLI SPECIALI



Le singole origini e le miscele della linea GLI SPECIALI

DIEMME rappresentano la nostra nuova interpretazione del caffè d'eccellenza. I numerosi dettagli presenti in etichetta – dalle caratteristiche della materia prima, alle note sensoriali, fino ai metodi d'estrazione consigliati – sono espressione di una scrupolosa indagine e di una continua attività di sperimentazione condotta in Laboratorio, fedele all'esperienza, al senso della qualità e alla trasparenza.

Per informazioni:

[www.diemmecaffe.com](http://www.diemmecaffe.com) | [info@diemmecaffe.com](mailto:info@diemmecaffe.com)

Diemme Industria Caffè Torrefatti S.p.A.

Via Battaglia 69 – 35020 Albignasego (PADOVA)