

Arrivano gli Specialty Coffee di 101CAFFE'

specialty-composit-new-262bf634

101CAFFE' accoglie una nuova categoria di caffè molto ambita dagli esperti dell'amato chicco: gli **Specialty Coffee**. Si tratta di **un tipo di caffè caratterizzato da altissima qualità**, frutto della rigorosa selezione lungo tutta la filiera, eseguita con i criteri dettati dalla SCA, la Specialty Coffee Association.

La gamma dei caffè Premium di 101CAFFE' è già nota per la sua ampia scelta di pregiate miscele realizzate nelle torrefazioni Italiane d'Eccellenza secondo ricette tradizionali. Ogni caffè Premium viene poi **messo a disposizione della clientela per qualsiasi macchina da caffè**: non solo in grani e macinati per la moka ma anche cialde compostabili e capsule per tutte le macchine da caffè. A differenza di tutte le miscele Premium e dei caffè mono origine di 101CAFFE', gli **Specialty Coffee sono disponibili, per loro concezione, solo in grani**.

"E' stata un'avventura davvero coinvolgente, per me e per tutto il team di degustatori ed i responsabili del controllo qualità con cui ho potuto esplorare nuovi orizzonti dell'affascinante mondo del caffè" ha dichiarato **Umberto Gonnella**, fondatore e CEO di 101CAFFE'.

LA GAMMA DEGLI SPECIALTY COFFEE IN GRANI

Sono ben nove gli Specialty Coffee scelti da 101CAFFE' per il suo esordio sul mercato con questa particolare categoria di caffè: **la maggior parte proviene dall'America Latina**: Guatemala, Panama, Honduras, Nicaragua e la mitica Giamaica, isola dalla quale provengono tra i caffè più pregiati in assoluto, nella totale perfezione e bellezza dei suoi grani.

Dall'Africa gli Specialty Coffee di 101CAFFE' arrivano dall' **Etiopia e dal Ruanda**, mentre dall' **Indonesia** il marchio ha selezionato una particolare arabica dall'isola di Sumatra. Poi c'è una miscela di Specialty Coffee molto particolare, i cui chicchi di caffè provengono dal **Brasile** ed dall'**India**: 101CAFFE' ha dato a questo particolare Specialty Coffee un nome evocativo: Wanderlust, dedicato a chi fa del caffè un momento in cui esplorare luoghi lontani, con un viaggio sensoriale sui sentieri del gusto di tutto il pianeta Terra.

Dalle note di cioccolato fondente a quelle del caramello, di frutti di bosco ed agrumi, e sentori speziati e floreali: **tutto è strettamente interconnesso con il microclima**, con le altre coltivazioni in quel dato territorio, con la ricchezza del terreno e molto altro.