# 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 a dato a questo particolare Specialty Coffe 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.