

Il caffè al cioccolato di Caffè Poli

banner-sito-poli-01-68815026

Il CaffèCiok in grani [Poli](#) è un prodotto brevettato nel procedimento d'infusione della massa dell'aroma col caffè. Questo sistema garantisce una percezione olfattiva e gustativa dell'aroma. Il cioccolato è un frutto nativo in sudamerica derivato dall'estrazione dei semi della pianta del cacao, il suo utilizzo dona una gradevole sensazione di buonumore e piacere intenso.

[caffè poli](#)Disponibili anche nelle varianti: Cannella / Anice / Ciokmenta / Nocciola / Ginseng naturale.

Caffè Poli

L'azienda nasce nel 1962, fondata da Giuseppe Poli, alle porte di Bergamo. Poli coltiva da subito la sua passione per il caffè, trasformandola presto in una attività di successo. Da allora, grazie all'acquisto di partite di grani verdi nei mercati più rinomati, crea miscele di elevata qualità da offrire ai clienti. Oggi la Torrefazione Poli, forte di una lunga esperienza nell'arte della torrefazione, è una realtà dinamica e moderna, con una forte presenza sul mercato nazionale e uno spiccato orientamento ai mercati esteri. Da oltre 50 anni il caffè Poli è sinonimo della più classica tradizione dell'espresso all'italiana. Le miscele sono composte esclusivamente dalle migliori varietà di Arabica e Robusta del mondo, e sono controllate in ogni fase del processo produttivo, dalla scelta delle materie prime al processo di tostatura e di trasformazione. Ogni prodotto, prima di essere commercializzato, viene sottoposto all'analisi di esperti degustatori, che ne certificano l'eccellenza e la rispondenza ai più alti standard qualitativi. Dopo i primi 50 anni Caffè Poli è diventato un gruppo la cui struttura si articola su tre aziende: Torrefazione Poli, C House Coffee Shops & Lounge Cafè e Nero Aroma. Tre diversi modi di vivere il caffè, accomunati dalla stessa passione e dalla continua ricerca dell'eccellenza.