



GLI
SPECIALI
DIEMME

L

LUNGO



LUNGO



miscela blend

100% Arabica

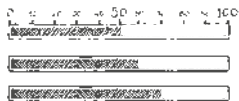
Un infuso dai profumi floreali e dal gusto agrumato con fini note di cioccolato.
This is an infusion of floral aromas and a citrus-flavoured taste with light chocolate notes.

PROFILO DI TOSTATURA ROASTING PROFILE

chiaro *light*



PROFILO DI TAZZA CUP PROFILE



corpo *body*

acidità *acidity*

dolcezza *sweetness*

NOTE SENSORIALI SENSORIAL NOTES

agrumi, cioccolato, frutta esotica
citrus fruits, chocolate, exotic fruits

È una miscela dedicata alle estrazioni alternative all'espesso ed è composta da tre origini di caffè Arabica:

- **Ethiopia Yirgacheffe**, coltivato ad un'altitudine tra i 1200 - 1800 mt, subisce una lavorazione dei chicchi di tipo lavato.
- **El Salvador SHG**, coltivato oltre i 1500 metri grazie al lavoro di molti piccoli produttori distribuiti su gran parte del territorio nazionale.
- **Nicaragua San José Mierisch**, raccolto ad altitudini variabili tra i 1250 e i 1400 mt nella zona di Mierisch.

This is a blend dedicated to alternative brews to espresso and consists of three Arabica coffee varieties:

- **Ethiopia Yirgacheffe**, cultivated at an altitude between 1200 - 1800 mt., where the beans undergo a wet process.
- **El Salvador SHG**, cultivated over 1500 mt. thanks to the work of many small growers distributed across a large part of the country.
- **Nicaragua San José Mierisch**, harvested at altitudes varying between 1250 - 1400 mt. in the area of Mierisch.

ETHIOPIA YIRGACHEFFE
EL SALVADOR SHG
NICARAGUA San José M.

SPECIE/VARIETÀ SPECIES/VARIETY
Arabica/Red Catuai

PROCESSO PROCESS
lavato *washed*