

BAR

LINEA MARRONE

INTENSITÀ



20% Arabica · 80% Robusta



Miscela di Arabica e Robusta,
tostata secondo la tradizione italiana
per un espresso deciso e ricco.

PROVENIENZE

Brasile · Vietnam

PROFILO AROMATICO

Cacao amaro, pane tostato, frutta a guscio

CORPO

Alto

ACIDITÀ

Bassa

AMARO

Persistente

TESSITURA CREMA

Compatta

COLORE

Nocciola scuro

DOUBLE SHOT

14 g IN / 28-30 g OUT
Temperatura 92,5-93 °C

SINGLE SHOT

7 g IN / 14-15 g OUT
Temperatura 92,5-93 °C

BAR

LINEA MARRONE

INTENSITY



20% Arabica · 80% Robusta



Blend of Arabica and Robusta,
roasted in the traditional Italian style
for an intense, rich and full espresso.

ORIGINS

Brasil · Vietnam

SENSORY PROFILE

Dark cocoa, toasted bread, nuts

BODY

High

ACIDITY

Low

BITTERNESS

Persistent

TEXTURE CREMA

Thick

COLOR

Dark hazelnut

DOUBLE SHOT

14 g IN / 28-30 g OUT
Temperature 92,5-93 °C

SINGLE SHOT

7 g IN / 14-15 g OUT
Temperature 92,5-93 °C