

BAR C

LINEA ORO

INTENSITÀ



60% Arabica · 40% Robusta



Miscela pensata per l'espresso quotidiano. Note di cioccolato e pasticceria da forno emergono sostenute da un corpo sciropposo e da una acidità delicata.

PROVENIENZE

Brasile · Colombia · Perù
Honduras · India · Vietnam

PROFILO AROMATICO

Cioccolato, pasticceria da forno

CORPO

Sciropposo

ACIDITÀ

Delicata

AMARO

Equilibrato

TESSITURA CREMA

Compatta

COLORE

Nocciola

DOUBLE SHOT

15 g IN / 30-32 g OUT
Temperatura 93 °C

SINGLE SHOT

7,5 g IN / 15-16 g OUT
Temperatura 93 °C

BAR C

LINEA ORO

INTENSITY



60% Arabica · 40% Robusta



Blend perfect for everyday espresso. Notes of chocolate and baked pastry are supported by a syrupy body and delicate acidity.

ORIGINS

Brasil · Colombia · Peru
Honduras · India · Vietnam

SENSORY PROFILE

Chocolate, baked pastry

BODY

Syrupy

ACIDITY

Delicate

BITTERNESS

Balanced

TEXTURE CREMA

Smooth

COLOR

Hazelnut

DOUBLE SHOT

15 g IN / 30-32 g OUT
Temperature 93 °C

SINGLE SHOT

7,5 g IN / 15-16 g OUT
Temperature 93 °C