

Grani di caffè arabica, varietà Bourbon (BB), W e N tostati ricoperti con cioccolato 55% - 160g



Grani BB (W&N) Arabica coffee beans



Grani BB (W&N)



Grani - BB (W&N)



Severamente vietato agli apparecchi di caffè "Grani" e la ristretto più veloce per ristretto qualità e tipo di macchina ricade su questa pagina.

Si sente tanto parlare di varietà di caffè o di terroir ma quasi mai ci viene detto come un caffè è stato lavorato, ed è una grande lacuna perché la lavorazione influisce profondamente sul sapore. Per capire e interpretare i diversi profumi che si possono trovare in un caffè è indispensabile avere un'idea chiara di come questo può essere lavorato dal momento della raccolta a prima della tostatura. È infatti in questa fascia di tempo che si sviluppano i sapori, gli aromi, i profumi, o i difetti. Per trasformare il caffè appena raccolto in caffè pronto per essere tostato (caffè commerciale) possono essere seguiti due diversi metodi di lavorazione, per via umida, lavato o Washed (W) o per via secca o Naturale (N), e a seconda del metodo di lavorazione lo stesso caffè avrà sapori ben diversi. Per giudicare in maniera chiara, semplice e inequivocabile quanto la differenza di lavorazione influisca su una stessa varietà di caffè coltivata sullo stesso terroir, Claudio vi propone l'esperienza di "Grani", qui ogni scatola contiene una sola varietà di caffè ricoperto con lo stesso cioccolato 55% ed il tipo di lavorazione W o N, è indicato sulla sua bustina.

[Per saperne di più sulla lavorazione...](#)

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo:

Prezzo di vendita: 18,30 €

Prezzo di vendita IVA esclusa: 16,79 €

Sconto:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)