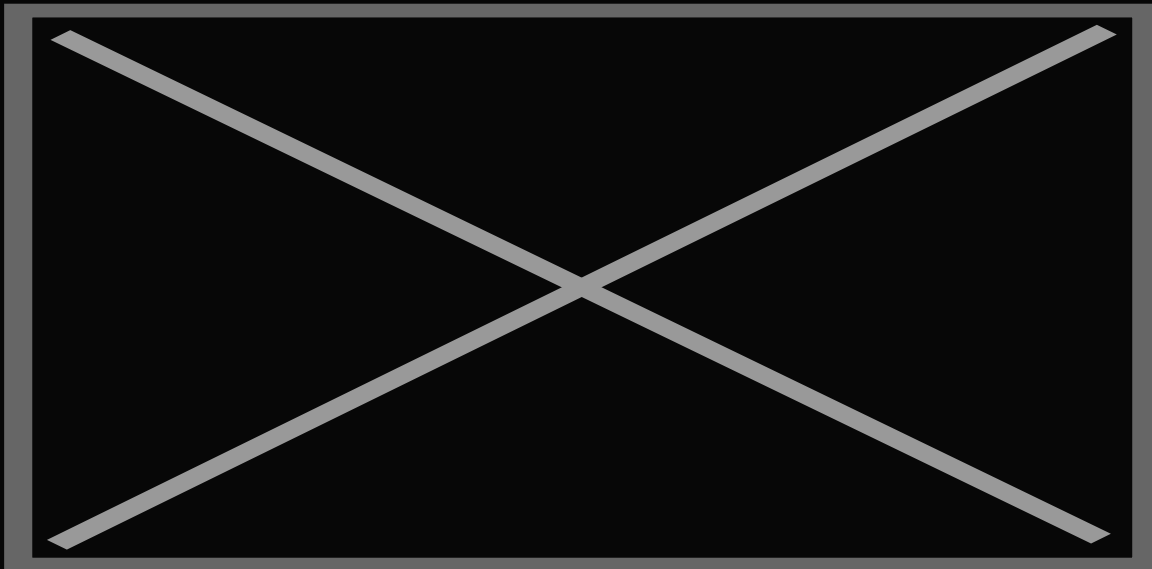


Gli Speciali Diemme... I caffè che parlano di Ricerca

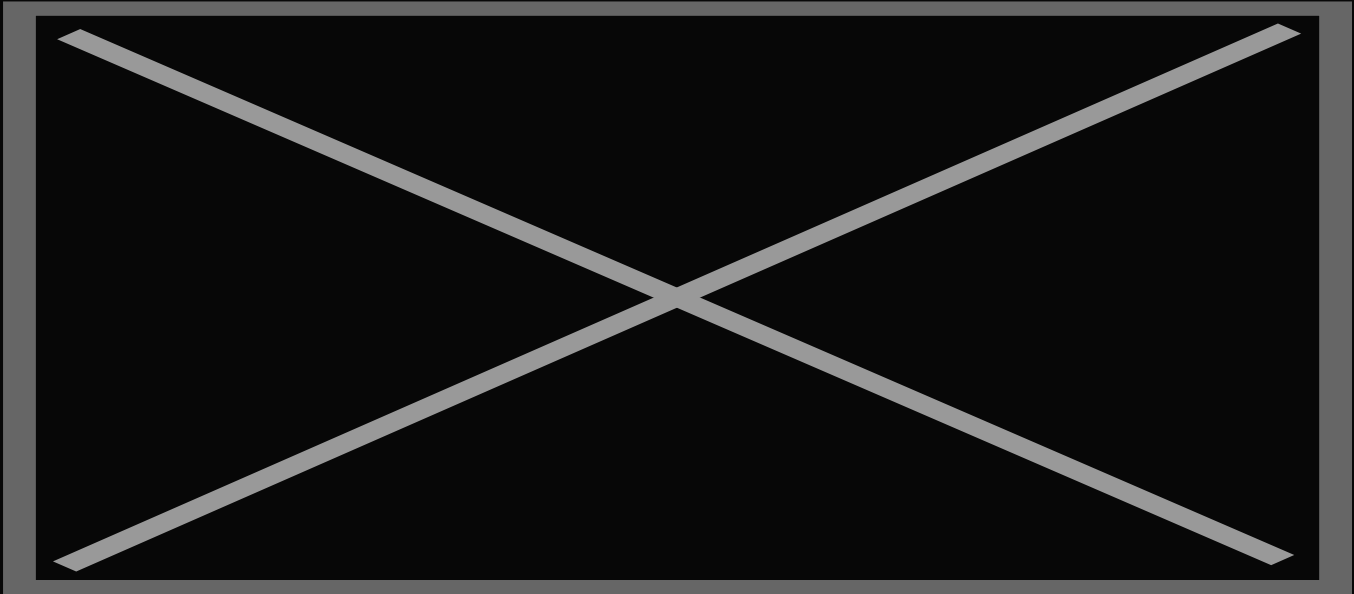
dsc-3887-92e97da5

LA RICERCA

inizia nei Paesi d'origine, dove testiamo i caffè che più ci entusiasmano, dove i piccoli coltivatori lavorano con cura alle fasi di spolpatura ed essiccazione delle drupe, consapevoli che la loro dedizione è essenziale per ottenere caratteristiche uniche in tazza.



SEASONAL DEL MOMENTO



Ecuador SHB Loja BCS Organic

ALTITUDINE: 800 – 2000 mt

ORIGINE: Loja province - Puyango district

SPECIE BOTANICA: Arabica

VARIETÀ BOTANICA: Typica

PROCESSO: lavato

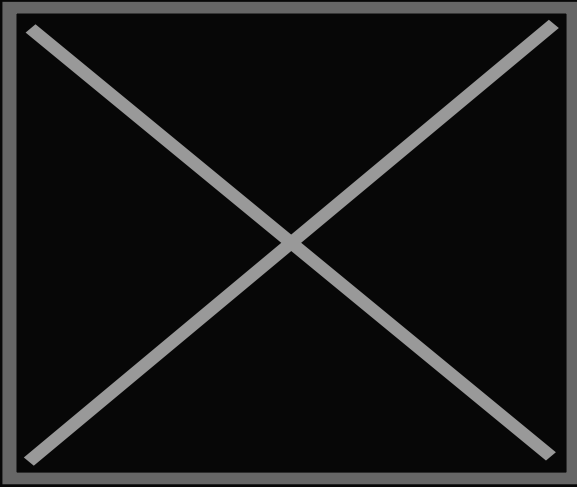
PROFILO IN TAZZA: corpo: medio – acidità: media – dolcezza: media

GRADO DI TOSTATURA: medio/chiaro

NOTE SENSORIALI: cioccolato, agrumi

METODO DI ESTRAZIONE CONSIGLIATO: espresso

L'Ecuador SHB Loja BCS Organic è considerato uno dei migliori caffè nel mondo, coltivato nel Puyango, distretto della provincia di Loja, nel sud dell'altopiano delle Ande, al confine con il Perù; una regione in cui le condizioni climatiche sono ottimali per la coltivazione del caffè Arabica sotto l'ombra di grandi alberi.



Naturalmente Dolce

è una miscela dedicata all'espresso, e composta da **tre origini** di caffè della specie **arabica**:

- **Brasile varietà Yellow Bourbon**, Fazenda Rainha, zona della Mogiana; coltivato ad un'altezza di 1100 – 1500 metri, i chicchi vengono estratti dalla ciliegia con una tecnica chiamata pulped natural.

- **Etiopia Harrar varietà Longberry**, coltivato ad una altitudine di 1500 – 2100 metri nella area di Harrar: una volta raccolte le ciliegie manualmente e selezionate con la medesima tecnica, vengono processate con tecnica naturale.

- **Nicaragua varietà Red Catuai**, Finca San Jose, raccolto ad altitudini di 1250 – 1400 metri e trattato con tecnica lavata.

La **miscelazione** di queste origini crea una **tazza molto bilanciata** con un **ottimo corpo**, **dolcezza** e una **lieve acidità** della frutta. Un bland dove possiamo trovare **sentori di cioccolato e frutti rossi**. Ottimo anche in **abbinamento** con il latte, regalando una sorprendente dolcezza.

Lungo

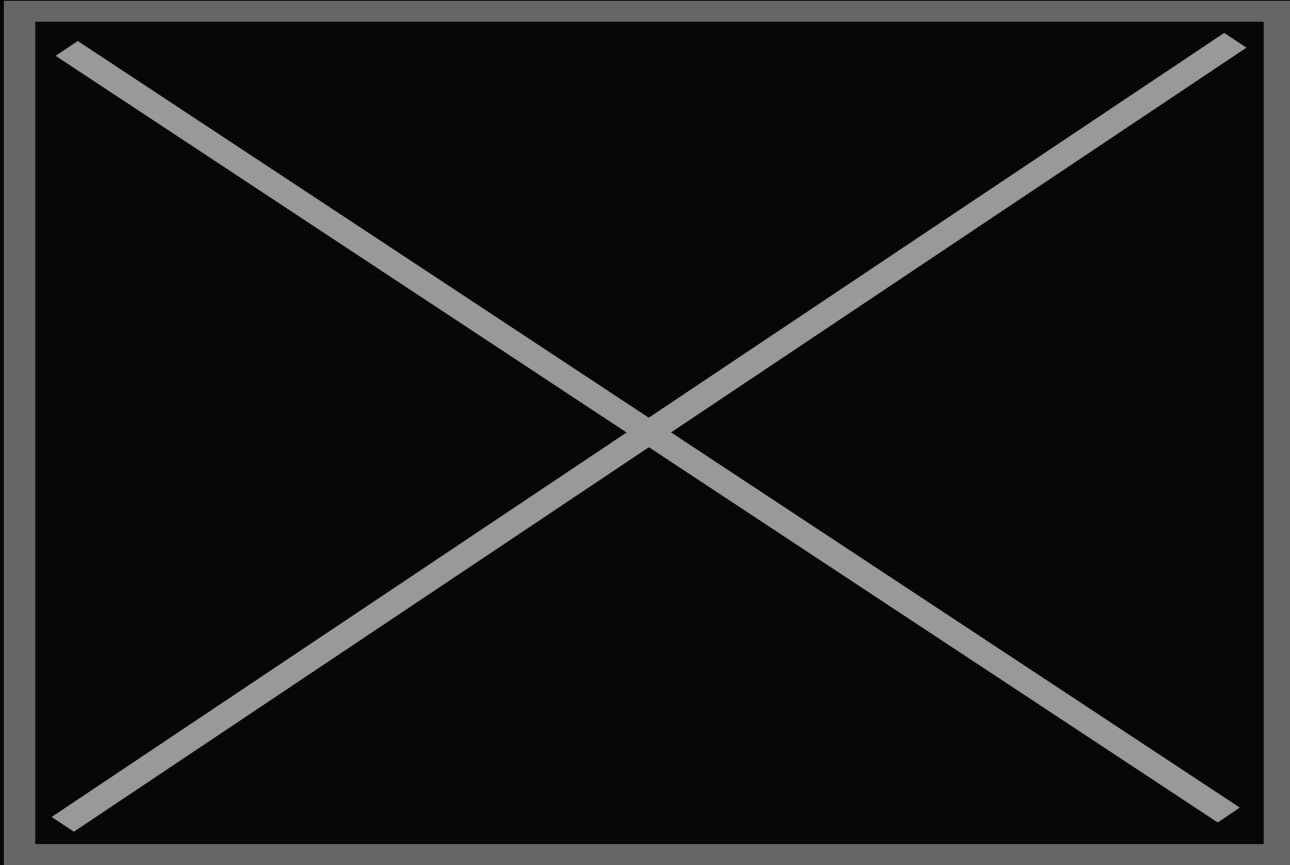
è una miscela dedicata alle estrazioni alternative all'espresso, e composta da **tre origini** di caffè della specie **arabica**:

- **Etiopia Sidamo**, coltivato nell'omonima regione ad un'altezza superiore ai 2000 metri, subisce una lavorazione dei chicchi di tipo lavato.

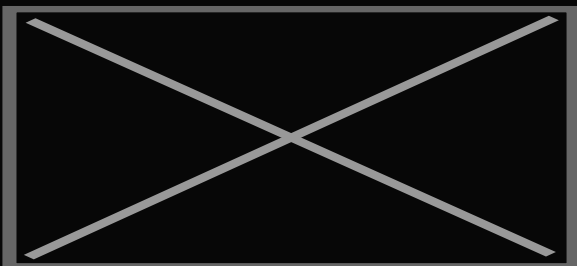
- **Salvador SHG**, coltivato oltre i 1500 metri grazie al lavoro di molti piccoli produttori distribuiti su gran parte del territorio nazionale

- **Nicaragua SHG**, raccolto ad altitudini variabili tra i 1500 e i 2000 metri nella zona di Matagalpa, nel nord-ovest del paese

La **miscelazione** dei caffè lavati del **Centro America**, con uno dei più importanti caffè **dell'Africa**, da vita ad un infuso dai **profumi floreali** e dal gusto **agrumato** con fini **note di cioccolato**.



GLI SPECIALI



Le singole origini e le miscele della linea GLI SPECIALI DIEMME rappresentano la nostra nuova interpretazione del caffè d'eccellenza. I numerosi dettagli presenti in etichetta – dalle caratteristiche della materia prima, alle note sensoriali, fino ai metodi d'estrazione consigliati – sono espressione di una scrupolosa indagine e di una continua attività di sperimentazione condotta in Laboratorio, fedele all'esperienza, al senso della qualità e alla trasparenza.

Per informazioni:

www.diemmecaffe.com | info@diemmecaffe.com

Diemme Industria Caffè Torrefatti SPA

Via Battaglia 69 – 35020 Albignasego (PADOVA)