Zusammensetzung unserer Kaffees:

Rosso: 90% Robusta und 10% Arabica
Oro: 30% Robusta und 70% Arabica

Arabica gilt als die edelste Bohne, und fast alle Spitzenkaffees bestehen aus reiner Arabica.

Der Geschmack von Robusta ist erdig bis holzig. Zwar ist Robusta bitterer und besitzt weniger Aromen als Arabica, hat dafür aber einen volleren Körper, weswegen er vor allem für Espresso geschätzt wird.

GIONA SAMUELE CAFFÈ

Giona Samuele Kaffee
wurde mit Amore entwickelt.
Diese Kaffeeliebe schmeckt man.
Die feine Arabica und Robusta Auswahl in jeder Tasse Kaffee.
Sie vereint den Gaumen Siziliens und Venetiens.
Giona Samuele setzt auf verantwortungsvollen, nachhaltigen und fairen Handel.
Die mittelstarke Bohnenmischungen von Giona Samuele Kaffee verbinden frische Qualität, erlesene Bohnen und versiertes Rösterhandwerk zu einem ausgefallenen italienischen Kaffee Genuss.

ORIGINALE GIONA SAMUELE CAFFÈ ORO

GANZE BOHNEN, 1 kg

- 30% Robusta und 70% Arabica erlesene Bohnen erzeugen das edle Bouquet von GIONA SAMUELE.
- Das versierte Rösthandwerk schont durch langsame, mittelstarke Röstung die zarten Arabica Aromen und bietet dennoch eine feine Crema für Espressoliebhaber.
- Geschmack: vielschichtig, mild.

Röstung:
Säure:
Charakter:

UNSERE ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG