

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 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 **ROSSO**

GANZE BOHNEN, 1 kg

- ☛ 90% Robusta und 10% Arabica erlesene Bohnen erzeugen das edle Bouquet von GIONA SAMUELE.
- ☛ Rosso die original süditalienische Tradition, Crema-reich, stark und belebend. Besonders in Süditalien wird Robusta-reicher Espresso gerne getrunken.
- ☛ Geschmack: intensiv, stark.

Röstung: ● ● ● ● ●
Säure: ● ● ● ● ●
Charakter: ● ● ● ● ●

UNSERE ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG



