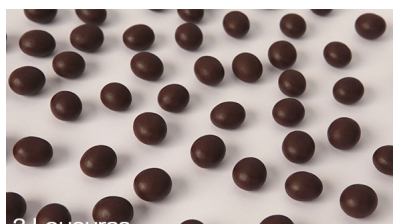


Grani di caffè tostati ricoperti con cioccolato 55% -150g



3 Loucuras

Roasted coffee beans covered with 55% chocolate



3 Loucuras



Tre diverse varietà di caffè Arabica coltivate una accanto all'altra nella nostra piantagione di Nova Moca, tutte con sapori sorprendentemente diversi. Le **3 Loucuras** sono i grani di tre antiche e rare varietà di caffè Arabica; coltivate nello stesso terreno, lavorate e tostate nello stesso modo e ricoperte con lo stesso cioccolato. Degustandole scoprirete l'incredibile differenza di sapori di queste tre varietà. Per distinguere tra loro queste tre varietà ho usato le stesse sigle che usiamo in piantagione: n° 1 CAT (Caturra), n°2 BB (Bourbon) e n° 3 NM (Novo Mundo). Prima di assaggiarle può essere interessante sapere che ogni grano di caffè contenuto in queste palline pesa circa 0,1 g, equivalente ad 1 ottantesimo della quantità di caffè mediamente utilizzata per preparare un caffè espresso (8 g). NB - Per degustare le 3 Loucuras, i grani devono essere triturati tra i denti. n°1 CAT: Al primo morso il profumo del caffè esplode invadendo naso e bocca, ma non ha persistenza e presto in bocca resta solo il sapore del cioccolato. n°2 BB: Questo caffè ha caratteristiche esattamente opposte a quelle del CAT. Prima si sente il sapore del cioccolato, e poco a poco si comincia a sentire il sapore di questo caffè che in un minuto circa oltrepassa e cancella totalmente dalla bocca il sapore del cioccolato. Nonostante lavori da diversi anni con questa varietà di BB, la sua dolcezza e persistenza continuano a impressionarmi. n° 3 NM: Probabilmente questo è il più completo dei tre. Dall'inizio alla fine il sapore e la forza di questo caffè particolarmente corposo, si equilibra perfettamente col cioccolato che lo ricopre. *La temperatura ideale per degustare il nostro cioccolato è di 27-28°C.*

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo:

Prezzo di vendita: 17,20 €

Prezzo di vendita IVA esclusa: 15,78 €

Sconto:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)