

TORINO[®]

Torino Café Clássico

Grãos 1kg

Blend de duas espécies, arabica e conilon, preparado para quem gosta de um café forte, classificado com uma intensidade 10. Possui média doçura, corpo alto e baixa acidez. Traz o padrão mais aproximado aos intensos espressos italianos, com a excelência da torra do Torino Café.*

*Em uma grade de 0 a 10, onde 0 é menos intenso e 10 é mais intenso.

LINHA: Clássico

EMBALAGEM: Grãos

PESO: 1kg

ESPÉCIE: Arabica + Conilon

VARIEDADE: Blend

PONTUAÇÃO SCA (Specialty Coffee Association)

TIPO DE TORRA: Média escura

COR DO PONTO DE TORRA: 55

INTENSIDADE (DE 0 A 10, onde 0 é menos intenso e 10 é mais intenso)
10

DOÇURA: Média

CORPO: Alto

ACIDEZ (Desejável): Baixa

AROMA E SABOR:

É um café preparado com grãos nobres, que traz o padrão mais aproximado aos intensos espressos italianos, com a excelência da torra do Torino Café.



TORINO[®]

Torino Café Reserva Torrado e Moído 500g

Café 100% arábica, proveniente da Serra do Cabral, Minas Gerais. Avaliado com uma nota de classificação 83,5 segundo os critérios de avaliação da Specialty Coffee Association (SCA), o que o caracteriza como um café especial. De intensidade 7*, é um café com notas de mel e caramelo, e base de nozes. Possui doçura e corpo altos, e acidez média a alta.

*Em uma grade de 0 a 10, onde 0 é menos intenso e 10 é mais intenso.

LINHA: Reserva

EMBALAGEM: Torrado e moído

PESO: 500g

ESPÉCIE: 100% Arábica

VARIEDADE: Catuaí vermelho

MÉTODO: Natural

PONTUAÇÃO SCA (Specialty Coffee Association): 83,5

TIPO DE TORRA: Média clara

COR DO PONTO DE TORRA: 55

INTENSIDADE: 7

DOÇURA: Alta

CORPO: Alto

AROMA E SABOR: é um café especial, com notas de mel e caramelo, e base de nozes.



TORINO[®]

Torino Café Clássico

Grãos 1kg

Café 100% arábica, proveniente da Serra do Cabral, Minas Gerais. Avaliado com uma nota de classificação 83,5 segundo os critérios de avaliação da Specialty Coffee Association (SCA), o que o caracteriza como um café especial. De intensidade 7*, é um café com notas de mel e caramelo, e base de nozes. Possui doçura e corpo altos, e acidez média a alta.

*Em uma grade de 0 a 10, onde 0 é menos intenso e 10 é mais intenso.

LINHA: Reserva

EMBALAGEM: Grãos

PESO: 1kg

ESPÉCIE: 100% Arábica

VARIEDADE: Catuaí vermelho

MÉTODO: Natural

PONTUAÇÃO SCA (Specialty Coffee Association): 83,5

TIPO DE TORRA: Média clara

COR DO PONTO DE TORRA: 55

INTENSIDADE: 7

DOÇURA: Alta

CORPO: Alto

AROMA E SABOR: é um café especial, com notas de mel e caramelo, e base de nozes.

