

# 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 Café Reserva

### Torrado e Moído 500g

Café 100% arabica, proveniente da Serra do Cabral, Minas Gerais. Avaliado com uma nota de classificação acima de 80 pontos, o que o caracteriza como um café especial, 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% Arabica

**VARIEDADE:** Catuaí vermelho

**MÉTODO:** Natural

**PONTUAÇÃO SCA (Specialty Coffee Association):**

Avaliado com uma nota de classificação acima de 80 pontos, o que o caracteriza como um café especial, segundo os critérios de avaliação da SCA.

**TIPO DE TORRA:** Média clara

**COR DO PONTO DE TORRA:** 55

**INTENSIDADE:** 7

**DOÇURA:** Alta

**CORPO:** Alto

**ACIDEZ:** Média

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





## Torino Café Reserva

### Grãos 1kg

Café 100% arabica, proveniente da Serra do Cabral, Minas Gerais. Avaliado com uma nota de classificação acima de 80 pontos, o que o caracteriza como um café especial, 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% Arabica

**VARIEDADE:** Catuaí vermelho

**MÉTODO:** Natural

**PONTUAÇÃO SCA (Specialty Coffee Association):**

Avaliado com uma nota de classificação acima de 80 pontos, o que o caracteriza como um café especial, segundo os critérios de avaliação da SCA.

**TIPO DE TORRA:** Média clara

**COR DO PONTO DE TORRA:** 55

**INTENSIDADE:** 7

**DOÇURA:** Alta

**CORPO:** Alto

**ACIDEZ:** Média

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



# TORINO

## Torino Café Cápsula

### Caixa com 10 Cápsulas compatíveis com máquinas Nespresso

*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.

