

PROFESSIONAL BAR



Professional Bar è la miscela dedicata ai baristi più esigenti che esprime al massimo le proprietà organolettiche del vero espresso all'italiana. È composta in prevalenza dalle migliori qualità Arabica sapientemente combinate con specie di Robusta selezionate, grazie alle quali esprime in tazza un aroma variegato e ricco, un gusto corposo e amabile e una crema dorata, stabile e compatta. Ideale per il bar che vuole garantire una qualità elevata a un costo accessibile. La fragranza è assicurata dal confezionamento giornaliero della miscela, tostata omogeneamente, in contenitori ermetici dotati di valvola salva-aroma.

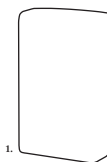


1 1000 g in grani - cod. art. 352
n. 6x1000 g - cm 30x27x24
Cod. EAN: 8.002076.100013

PROFESSIONAL BAR

PROFESSIONAL BAR

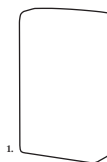
Professional Bar is a blend corresponding to the real Italian style espresso which meets expectations of even the most exigent barmen. It is composed of highest quality Arabica coffee combined with selected types of Robusta. Thanks to this blend Professional Bar unfolds a varied and rich aroma, a full-bodied, lovely taste as well as a golden, compact and persistent crema. Ideal for the bar wanting to guarantee best quality at favorable price. Freshness and fragrance of the homogeneously roasted blend are preserved due to air-proof packs with a taste-protecting valve.



1 1000 g beans - cod. art. 352
n. 6x1000 g - cm 30x27x24
Cod EAN: 8.002076.100013

PROFESSIONAL BAR

Professional Bar est le mélange dédié aux barmans les plus exigeants, exprimant les propriétés organoleptiques du vrai café espresso à l'italienne. Grâce à la combinaison des meilleures qualités Arabica et des variétés de Robusta sélectionnées, un arôme varié et puissant, une saveur adorable, riche en corps ainsi qu'une crème dorée, compacte et persistante se déploient dans la tasse. Idéal pour le bar qui veut garantir une qualité élevée à coût accessible. La fragrance est assurée par l'emballage quotidien du mélange en sachet sous vide avec une valve fraîcheur.



1 1000 g en grains - cod. art. 352
n. 6x1000 g - cm 30x27x24
Cod EAN: 8.002076.100013

PROFESSIONAL BAR

Professional Bar ist die Mischung für den anspruchsvollen Barbesitzer, da er die Eigenschaften des wahren italienischen Espressos in idealer Weise verkörpert. Er wird aus den hochwertigsten Arabica-Bohnen, kombiniert mit ausgewählten Robusta-Sorten, gewonnen. Dank dieser Mischung entfalten sich in der Tasse ein vielfältiges, reiches Aroma, ein gehaltvoller, lieblicher Geschmack, sowie eine goldbraune, kompakte und beständige Crema. Ideal für das Café, das höchste Qualität zu einem guten Preis garantieren möchte. Das Aroma der homogen gerösteten Mischung wird bewahrt durch luftdichte Verpackung mit speziellem Aromaschutz-Ventil.



1 1000 g in Bohnen - cod. art. 352
n. 6x1000 g - cm 30x27x24
Cod EAN: 8.002076.100013