

I CAFFÈ DEL PERCHÉ TOSTATI A LEGNA

Il Ristorante Perché ha selezionato per voi i caffè di **Andrea Trinci**, torrefattore artigiano, collaboratore di Slow Food, specializzato nella selezione delle **migliori qualità di caffè** provenienti da **piccole piantagioni di tutto il mondo**.

I chicchi sono **tostati nel laboratorio a fuoco lento** alimentato da legna di acacia e questo permette una loro completa ed uniforme cottura. La fiamma naturale della legna garantisce fragranza, genuinità e conferisce ai caffè un aroma del tutto particolare.



Miscela ORO *Selezione Perché*

2,00 €

Miscela di arabica brasiliana con un tocco di arabica etiopica e robusta indiana selezionata accuratamente. Crema intensa color nocciola. Gusto piacevolmente rotondo per chi ama un caffè tradizionale ma elegante.

Decaffeinato

2,00 €

Miscela di caffè decaffeinato a vapore. Ccremoso e senza compromessi per non rinunciare al piacere dell'espresso.

Orzo

2,00 €

Gingseng

2,00 €


Miscela di Gingseng e Caffé.



Miscela SINCE 1939

2,50 €

Storica miscela della famiglia Trinci. Caffè corposo, equilibrato e persistente con spiccate note di cioccolato fondente, fedele alla tradizione dell'espresso all'italiana.

GUATEMALA Huehuetenango (Presidio Internazionale Slow Food)  2,50 €

Raccolto a mano, cresce tra i 1500 e i 2000 metri. Varietà Typica, Bourbon e Caturra. Coltivazione 'bajo sombra', le piante crescono all'ombra. Caffè S.H.B. Strictly Hard Bean tra i migliori al mondo. Seducente ed intrigante con sentori di fiori e di miele accompagnati da una piacevole nota di caramello.

ETHIOPIA Harena (Presidio Internazionale Slow Food)  2,50 €

Caffè selvatico, arabica varietà Typica, che cresce intorno ai 1800 mt nella foresta dentro il Parco Nazionale del Bale in Etiopia. Caffè naturale che non subisce né spolatura né lavaggi, essiccato al sole su reti-lettini sospesi. Tazza con alta intensità aromatica, sentori di fiori e agrumi. Acidità buona, retrogusto di vaniglia.

JAMAICA Blue Mountain

4,00 €

E' oramai da moltissimi anni considerato dagli esperti "Il Caffè per eccellenza". Le coltivazioni sono nelle Blue Mountain, dove la pianta matura lentamente in un clima fresco e asciutto facendo acquistare al caffè complessità e concentrazione di sapori grazie anche al terreno lavico pieno di nutrienti. Crema densa e persistente, profumi di vaniglia, cacao mandorla e tabacco. Gusto concentrato ma molto elegante, cioccolatoso con finale lunghissimo.

