

# BARISTA D'ARTE

Букет, создан для любителей настоящего эспрессо, в нем объединили аромат лучшей арабики (70%) и оттенели терпким ароматом высококачественной robustы (30%).

Уже неоднократно, Barista D'arte выбирают для выступления на Чемпионат бариста, в Швейцарии. Лучше всего проявляется вкус букета в ристретто, эспрессо, а также в капучино.



Обжарка  
Французская (темная)



## Вкус

Букету присуща интенсивная горечь, а также, присутствует легкая кислотность и сладость.



## Оборудование

Подходит для приготовления на полуавтоматических и автоматических кофеварках.  
Температура заваривания не должна превышать 92°C.

## Аромат

Присутствуют ароматы меда, хлебной корочки, цветов апельсина и вишни. Послевкусие сухофруктов.



## Сорта

- Cameroun Robusta unwashed
- Colombia Arabica washed Excelso
- Peru Arabica washed high grown
- India Robusta unwashed Cherry A
- India Arabica washed Plantation A
- Brasil Arabica unwashed NY2
- Uganda Robusta unwashed



## Расфасовка

250 г – кофе в зернах;  
125 г – молотый кофе