Etiopia De origen único SPECIALTY



PERFIL DE SABOR	
AROMA	●●●●●
CUERPO	●◐○○○
DULZURA	●●●●●
INTENSIDAD	●●●●○
ACIDEZ	●●◐○○

Perfil olfativo:

Aroma: embriagador, con notas florales que recuerdan al jazmín y la rosa, acompañadas de matices cítricos similares a la naranja y el limón con toques de frutas tropicales.
Sabor: delicado y aromático, floral y afrutado, con una agradable acidez que aporta frescura al paladar.
Cuerpo: ligero, con una textura sedosa que envuelve el paladar.
Retrogusto: persistente, con notas dulces y florales que perduran agradablemente.
Tostado: medio.

Etiopia Specialty

Se trata de una fina selección de café 100% Arábica **procedente de las fértiles tierras altas de Etiopía, considerada la cuna del café**. Las plantaciones etíopes son las más antiguas del mundo y aún mantienen sistemas de procesamiento tradicionales.

Composición y origen:

Este origen único se compone exclusivamente de granos Arábica cultivados en las regiones montañosas de Etiopía, donde la elevada altitud y el clima ideal contribuyen al desarrollo de granos con perfiles de sabor distintivos.

Elaboración:

Los granos se recogen a mano y se procesan cuidadosamente, a menudo mediante el método de lavado, que realza el sabor limpio y la brillante acidez del café.

Recomendaciones de uso:

Para apreciar plenamente las características de Lucaffè Monorigine Ethiopia Specialty, recomendamos:

- Conserve el café en un lugar fresco y seco, alejado del calor y de la luz directa.
- Utilice agua de calidad en la preparación y siga las instrucciones de su cafetera para una extracción óptima.

CURIOSIDADES

EL CAFÉ FUE DESCUBIERTO POR LAS CABRAS

Según la leyenda, el café fue descubierto por un pastor etíope llamado Kaldi, que observó cómo sus cabras se volvían especialmente enérgicas después de comer bayas de café.



Formatos disponibles

CAFE EN GRANO

TARRO 250g: Cod. 76301

¿Por qué elegir Lucaffè Etiopía?

Lucaffè Etiopía Specialty Monorigine ofrece una experiencia sensorial única, permitiéndole descubrir los matices aromáticos típicos de los cafés etíopes, fruto de una tradición secular y de un territorio excepcional.