Espresso Bar



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

Perfil olfativo:
Aroma: intenso y rico, con notas de chocolate
Sabor: pleno y cremoso
Retrogusto: con notas de chocolate
Cuerpo: pleno
Tostado: ligero

Espresso Bar

Se trata de una mezcla de café que combina Robusta y Arábica en una mezcla creada para satisfacer las necesidades de quienes gustan de tomar el café **combinándolo con leche**.

Composición y origen:
Una mezcla de Robusta y Arábica fina de Sudamérica, Asia y África: seleccionada por su dulzor y aromaticidad. Esta combinación crea un equilibrio ideal de dulzor, intensidad y cremosidad.

Recomendaciones de uso:
Perfecto para la preparación de un espresso tradicional.
Excelente para bebidas a base de leche como el cappuccino o el latte macchiato, gracias a su cuerpo e intensidad, frappuccino.
Tendrá una experiencia de sabor única e inolvidable que traerá una sonrisa a su día.

Curiosidades

¿Sabía que el secreto de un espresso perfecto en el bar reside en los **25 segundos** de la extracción?

Esta es la duración ideal para lograr el equilibrio adecuado entre aroma, cuerpo y crema. Un buen barista comprueba siempre la molienda, la presión del agua y la calidad de la mezcla para servir siempre un espresso impecable. Por eso de Lucaffé hemos desarrollado nuestra propia **Academia.**
El café es un arte. Con nosotros, ¡el suyo siempre será perfecto!

Formatos disponibles



CAFÉ EN GRANO 1 KG.
Cod. 76106



¿Por qué elegir Espresso Bar?

Lucaffé Espresso Bar representa la excelencia en la tradición del tueste italiano, ofreciendo un café que combina dulzor, cuerpo e intensidad para una experiencia gustativa única.

Un café delicado, cremoso y de aroma intenso.

La experiencia gustativa perfecta para dibujar una sonrisa en su rostro.