

Coffee Filter



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

Perfil olfativo:

Aroma: intenso y fragante, con notas que recuerdan al café tradicional italiano.

Sabor: equilibrado y suave, con un ligero dulzor.

Retrogusto: agradable y equilibrado.

Tueste: ligero, para resaltar las características organolépticas de los granos y adaptarse perfectamente a la preparación con el método de filtro.

Cuerpo: ligero.

Lucaffé molido

Se trata de una mezcla especialmente diseñada para la preparación de café de filtro, que ofrece una experiencia de degustación única y satisfactoria gracias al toque de amor italiano.

Composición y origen:

Mezcla de cafés Arábica y Robusta de Sudamérica y Asia, molidos, ideal para utilizar con sistemas de filtrado domésticos y Ho.Re.Ca.

Conservación:

Para conservar intactas las cualidades organolépticas del café, se recomienda guardar el paquete en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y de la luz directa.

Recomendaciones de uso

El Filtro de Café Lucaffé es ideal para la preparación de cafés de filtro, tanto con máquinas automáticas como con métodos manuales como el pour-over o el French-press. Su tueste claro y su molienda específica garantizan una extracción óptima, ofreciendo una bebida perfecta para el desayuno, las comidas y para acompañar el día.

CURIOSIDAD:

La pausa para el café aumenta la productividad, mejorando la concentración, fomentando la creatividad y reforzando las relaciones entre compañeros al hacer que el entorno de trabajo sea más dinámico y colaborativo.



Formatos disponibles



CAFÉ MOLIDO 500g. Cod. 76132

Por qué elegir el filtro de café Lucaffè

El Filtro de Café Lucaffè es la elección ideal para los amantes del café.

Un producto de calidad que trae una sonrisa a su día con un ligero dulzor que hace que la bebida sea agradable y adecuada para cada momento.