

Dolcevite presenta:

## Le Piantagioni del Caffè

Il nome è una dichiarazione d'intenti da parte dell'azienda che cerca piantagioni selezionate (niente caffè monorigine, ma monopiantagioni, bipiantagioni o miscele) per controllare costantemente l'intera filiera e dunque il prodotto finale.



La provenienza da piantagioni selezionate e controllate nel processo di raccolta e lavorazione è la garanzia della qualità, delle particolarità e della costanza del prodotto finale, proposto in purezza (monopiantagione), in combinazione (due piantagioni)

### SELEZIONATI PER VOI:

**IRIDAMO** il caffè per ogni momento  
L'incontro delle arabica di Yrgalem in Etiopia e della finca El Hato Blue in Guatemala conferiscono a questo caffè una particolare fresca connotazione aromatica ed un gusto leggero ed delicato

€ 1,20



**DECAF** un decaffeinato di qualità e genuinità  
Per eliminare la caffeina il caffè crudo viene sottoposto a bagni di vapore, lavaggio in acqua, filtraggio su letto di carbone ed infine essiccato al forno.  
IL PROCESSO AD ACQUA E VITA L'USO DI SOLVENTI E MANTIENE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE

€ 1,20



**HARENNA** il caffè con personalità e solidarietà  
Caffè introdotto anticamente dal Sidamo, si riproduce spontaneamente per seme. La sua è una forza "selvatica" che bene si esprime nelle caratteristiche organolettiche: un caffè che ci piace definire profondo, sicuramente di forte carattere, ma anche di morbida e vellutata consistenza. Verrà apprezzato per scelte gustative personali senza compromessi. Un caffè "non per tutti".

Presidio Slow Food

€ 1,20



**HARENNA** in french press

Da gustare a piccoli sorsi in completo relax

4 minuti di infusione per estrarre tutta la dolcezza e fragranza di un ottimo caffè

€ 2,50

