

Натуральный кофе из сердца Италии

Производитель: Italvi S.r.l., Latina (LT). Бренд: "PEPPO'S"

peppo's
coffee



ROASTING	media - mittel - medium
ACIDITY	● ● ○ ○ ○ ○
TASTE	● ● ● ● ● ●
BODY	● ● ● ● ● ○

Бленд: Espresso Cremoso
Состав: Арабика 100%
Форма: зерновой кофе
Вес нетто: 1000 гр.



ROASTING	media - mittel - medium
ACIDITY	● ● ○ ○ ○ ○
TASTE	● ● ● ● ● ●
BODY	● ● ● ● ● ●

Бленд: Crema e Aroma
Состав: Арабика 30%, Робуста 70%.
Форма: зерновой кофе
Вес нетто: 1000 гр.



ROASTING	media - mittel - medium
ACIDITY	● ● ○ ○ ○ ○
TASTE	● ● ● ● ● ●
BODY	● ● ● ● ● ○

Бленд: Espresso Cremoso
Состав: Арабика 100%
Форма: молотый кофе, вакуумный пакет
Вес нетто: 250 гр.



ROASTING	media - mittel - medium
ACIDITY	● ● ○ ○ ○ ○
TASTE	● ● ● ● ● ●
BODY	● ● ● ● ● ●

Бленд: Crema e Aroma
Состав: Арабика 30%, Робуста 70%.
Форма: молотый кофе, вакуумный пакет
Вес нетто: 250 гр.



Натуральный кофе из сердца Италии

Производитель: Italvi S.r.l., Latina (LT). Бренд: "O'CCAFFÈ"

O'CCAFFÈ
IL BUON CAFFÈ ITALIANO

КАПСУЛЫ СОВМЕСТИМЫ С NESPRESSO

Кофе натуральный в капсулах, совместимых с кофе-машинами Nespresso



Arabica / Арабика

Во вкусе присутствуют ноты тёмного шоколада, цветочные, медовые и ореховые ароматы на фруктовом фоне, типичные для свежесобранных, только что поджаренных кофейных зерен, которые выражают в своей "простой сложности" полный и обволакивающий вкус, сочетающийся со сладостью, деликатностью и насыщенной интенсивностью.

Интенсивность: 4/8

Аромат: Сладкий • Деликатный • Богатый

Вес нетто 1 капсулы / Упаковка: 5 гр. / 10 капсул



Napoli / Наполи

Сильная индивидуальность, безошибочный и сливочный вкус настоящего эспрессо napoletano, где острые ноты престижных, тщательно отобранных африканских кофейных зерен усиливаются в торжестве вкуса, в то время, как полный аромат и теплые объятия бразильских кофейных зерен прорываются из его плотной и бархатистой крема.

Интенсивность: 8/8

Аромат: Крепкий • Бархатистая крема

Вес нетто 1 капсулы / Упаковка: 5 гр. / 10 капсул



Lungo / Лунго

Интенсивное и продолжительное удовольствие, обволакивающее чувство среди ароматических нот какао,пряного миндаля и поджаренных орехов, которое тает в идеальном контрасте с одновременно интенсивной и нежной смесью; решительный, но гладкий, бархатистый, но богатый.

Интенсивность: 7/8

Аромат: Интенсивный • Гладкий • Бархатистый

Вес нетто 1 капсулы / Упаковка: 5 гр. / 10 капсул



Crema / Крема

Обволакивающий аромат, сладкий и крепкий, сливочный, с очаровательными ореховыми оттенками, где кисло-сладкие ноты сочетаются с насыщенным вкусом несладкого какао. Смешанные ароматы, оставляющие бархатистый привкус во рту.

Интенсивность: 5/8

Аромат: Сладкий • Крепкий • Сливочный

Вес нетто 1 капсулы / Упаковка: 5 гр. / 10 капсул



История фабрики: "Отличный итальянский кофе, который мы любим пить сами»

НАЧАЛО. В начале 1980-х годов наша большая любовь к кофе подала братьям Вивенцио, Марио и Джузеппе, идею. Почему бы нам самим не обжарить и не смешать идеальный кофе? Это было началом нашего кофейного дома Italtvi, расположенного к югу от Рима. В поисках идеального сочетания кофе братья путешествовали по всему миру, находили вдохновение и совершенствовали рецепты.

СЕГОДНЯ. Дети основателей продолжают управлять семейным бизнесом Vivencio во втором поколении. Братья передали им обжарочный дом, ремесла и любовь к кофейной торговле. В результате получается исключительный кофе, превосходные купажи!

Место производства:
город Латина (LT), Лацио



Производственный процесс

СЫРЬЕ. Хороший кофе начинается с выращивания. Чтобы получить лучшие бобы, мы приобретаем нужные сорта и качества для наших различных сегментов непосредственно на кофейных рынках: в Нью-Йорке для арабики и в Лондоне для робусты. Мы закупаем сырье для наших премиальных продуктов у конкретных продавцов – людей, которых мы знаем уже много лет и которые известны своим доступом к товарам исключительно высокого качества и предложением чистых сортов кофе.

ПРОЦЕССИНГ. Аромат - воздушное создание. Он полностью раскрывается только когда с ним обращаются мягко. Наш многолетний опыт показывает: огромное значение имеет обжариваются ли кофейные зерна при температуре 500°C в течение трех минут или мягко при температуре 220°C в течение 17-20 минут. Поначалу разница может показаться не такой уж большой, но вкус говорит сам за себя: благодаря медленной обжарке в барабане без таких добавок, как вода и ароматизаторы, мы создаем кофе с меньшим количеством горьких веществ, который обжаривается до сердцевины. Затем кофе снова очищают и оставляют отдыхать в ароматических силосах в течение одного-трех дней. Это единственное, чему мы научились за эти годы: только терпение помогает раскрыть всю силу кофе.



THE RIGHT BEAN MAKES THE COFFEE

ETHIOPIA, BRAZIL, GUATEMALA, HONDURAS,
INDIA, INDONESIA, COLOMBIA, PERU, UGANDA
AND VIETNAM



Продукция сертифицирована

