

Caffè PIU'

Modern Italian Espresso

Depuis 1998, expérience dans l'art de créer des saveurs, nous avons perfectionné le mélange pour obtenir l'espresso idéal. Un profil aromatique moderne, torréfié selon des méthodes traditionnelles. PIU' signifie « plus » ou « extra » en italien, et c'est exactement ce que nous sommes : bien plus qu'un simple café.

Découvrez un profil aromatique qui vous emmène des notes fruitées à celles de réglisse, pour finir par laisser sur vos papilles des notes de chocolat noir de Madagascar.

Né d'une pure passion. Caffè PIU' est une entreprise familiale dans laquelle le père, Piero, et sa fille, Lidia, se consacrent à répondre à un besoin humain essentiel : un moment de tranquillité savoureux et pur. Une sensation à l'italienne. Une pause dans l'agitation quotidienne. Préserver « la dolce vita ».

Caffè PIU' est un concept unique et global qui élève le « café » à un niveau supérieur.

Tout commence et finit avec le café.



OUR BLENDS

CLASSICO

1kg de grains - 250g de grains - 250g de café moulu

Mélange de grains d'Arabica et de Robusta, bien que la variété Arabica prédomine ici. Les grains d'Arabica proviennent d'Amérique du Sud (Brésil, Colombie...), tandis que le Robusta est originaire d'Afrique ou d'Asie. Le goût évolue d'une note fruitée de réglisse vers un chocolat fondant 100 % de Madagascar. Arrière-goût équilibré.

SUPERIORE

1kg de grains - 250g de grains - 250g de café moulu

Composé à 100 % de grains d'arabica d'Amérique du Sud. Doucement torréfié pour faire ressortir son acidité raffinée et équilibrée. Il présente des notes crémeuses et fruitées, ainsi qu'une finale veloutée au goût de chocolat.

DECA

250g de grains - 250g de café moulu

Composé à 100 % de grains d'Amérique du Sud, originaires de Colombie et du Brésil. Il présente un goût doux et élégant, rehaussé d'une acidité légèrement perceptible.

DECA



BEANS



GROUND

