

HERMANOS

Hermanos, è la forza di un'unione. Da continenti lontani un incontro tra due caratteri forti e decisi. Il Cerrado, un Arabica brasiliano e il Cherry AA, un Robusta indiano proveniente dalle regioni del Karnataka si uniscono in pari quantità per dare vita ad una miscela corposa e persistente. Come due fratelli che mettono insieme i loro caratteri diversi in un abbraccio di sapori. Aroma e profumo del più delicato e morbido Arabica e una tazza forte e aromatica, leggermente speziata del Robusta indiano. Un tono di caffeina medio.

Hermanos, is the power of unity. A meeting between two strong and intense features from different countries. The Brazilian Arabica called Cerrado and the Indian Robusta Cherry AA from the Karnataka regions, are combined to give life to a full-bodied and persistent blend. They are like two brothers putting together their differences in an embrace of flavors. Aromas and scents are the typical ones of the velvety and soft Arabica and they are combined with a strong, aromatic and lightly spiced Indian Robusta flavor. Medium level of caffeine.

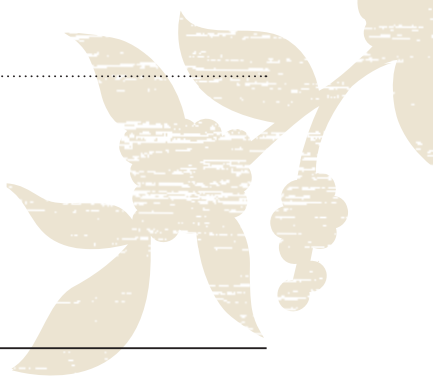
Hermanos, das ist die Stärke einer Vereinigung. Eine Begegnung zwischen zwei starken und entscheidenden Charakteren aus fernen Kontinenten. Der Cerrado, ein brasilianischer Arabica, und der Cherry AA, ein indischer Robusta aus der Region Karnataka, vereinen sich in gleichen Mengen zu einer vollmundigen und anhaltenden Mischung. Wie zwei Brüder, die ihren unterschiedlichen Charakteren in einer Umarmung der Geschmäcker zusammenfügen. Aroma und Duft des feineren und weicheren Arabicas und eine kräftige und aromatische, leicht würzige Tasse indischen Robusta. Ein Ton von mittlerem Koffeingehalt.

1000g grano | 1000g Coffee bean | 1000g Kaffeebohnen





HERMANOS



Caratteristiche in assaggio
Characteristics of taste
Geschmackseigenschaften

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Speziato | Spicy | Würzig
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione
Production guarantees
Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto
Product preparation
Produktzubereitung



Espresso Bar: pressare
Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken

Codice Code Kode	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard Karton	Europallet Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G. Europallet G.	Codice Ean Ean Code Ean Code
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3030	HERMANOS	Sacchetto poliaccoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6 6,36	12 12,72	6x12x5=360	381,60	8009360030100