



Melanges

Milano

Een klassieke noord-Italiaanse melange met Braziliaanse arabica en robusta uit Indonesië en India. Een espresso met een volle notige afdrank en een mooie stevige crema-laag. Milano geeft een prachtige volle smaak aan de cappuccino.

Input: 18 gram
Output: 54 gram
Doorloop: 25 seconden
Temperatuur: 92 graden Celsius

Verona

Melange met Arabica uit Brazilië en Guatemala en Robusta uit Indonesië. Een espresso met een volle, notig en ronde van smaak met een vleugje citrus. In de cappuccino komt een mooie zachte mokka smaak naar voren.

Input: 19 gram
Output: 52 gram
Doorloop: 23 seconden (fruitig) en 26 seconden (voller, meer mokka)
Temperatuur: 92 graden Celsius

Mugello

100% Arabica melange met Braziliaanse Santos, Guatemala Huehuetenango en Ethiopische Sidamo. Mooie genuanceerde smaken van rood fruit. Door het fruitige karakter een heerlijk zachte cappuccino met een zeer milde smaak.

Input: 19 gram
Output: 52 gram
Doorloop: 24 seconden
Temperatuur: 92 graden Celsius

Porto Fino

100% Arabica melange van Guatemala Huehuetenango en Ethiopische Sidamo. Mooie smaken van rood fruit met een kruidige afdrank en een prachtig dikke crema-laag. De kruidige afdrank maakt de melange ook zeer geschikt voor cappuccino.

Input: 20 gram
Output: 50 gram
Doorloop: 23 seconden (fruitig) en 26 seconden (kruidiger)
Temperatuur: 92 graden Celsius



Single estates

Brasil

Een zeer milde single estate uit de Braziliaanse Santos met een prachtig vleugje citrus en een geur van jasmijn.

Input: 19 gram
Output: 50 gram
Doorloop: 23 seconden (fruitig) en 26 seconden (voller)
Temperatuur: 92 graden Celsius

Ethiopie

Een prachtige single estate uit de Sidamo regio met rood fruit en zwarte thee, bergamot en droge pure cacao. Medium aciditeit. Als espresso zeer verfijnd.

Input: 20 gram
Output: 48 gram
Doorloop: 23 seconden (fruitig) en 26 seconden (kruidiger)
Temperatuur: 92 graden Celsius

Guatemala

Een single estate uit de Huehuetenango regio met nuances van mandarijn en heerlijke melkchocolade voor een volle body.

Input: 19 gram
Output: 48 gram
Doorloop: 23 seconden
Temperatuur: 92 graden Celsius

Honduras

Een single estate uit de Copan regio. Met een volle fruitige smaak van gekonfijte sinaasappelschil, pure chocolade en een zachte body. Zelfs in de cappuccino blijft de fruitige afdrank heerlijk overeind.

Input: 20 gram
Output: 48 gram
Doorloop: 25 seconden
Temperatuur: 91 graden Celsius

Costa Rica

Een single estate de Tarrazu regio, de meest populaire koffie streek van het land. Met een mooie frisse smaak van bloedsinasappel, pure chocolade en speculaaskruiden. Een echte aanrader voor een mooie zoete cappuccino of flat-white.

Input: 20 gram
Output: 54 gram
Doorloop: 23 seconden (fruitig) en 27 seconden (kruidiger)
Temperatuur: 92 graden Celsius