



YUME'S PRESSO #1

În acest blend **Brazilia** oferă corpolența, notele de ciocolată și alune, **Guatemala** adaugă o paletă variată de carameluri și stafide, iar două **Etiopii** cu procesări diferite presară arome citrice, florale și nuanțe de cognac. Detalii despre componente găsiți la adresa: yumecoffee.ro/shop

Cafea de specialitate înseamnă grija tuturor celor implicați în lanțul de producție față de calitatea produsului.

Totul pornește de la fermier, care o cultivă în loturi mici și o recoltează manual, culegând doar boabele coapte. Stația de procesare trebuie să respecte standardele de calitate, iar prăjitorul să-și adapteze profilurile de prăjire în funcție de specificul cafelei - metodă de procesare, densitate, umiditate, origine - țintind o prăjire cât mai ușoară, astfel încât să păstreze cât mai mult din caracterul de origine al cafelei.

Lanțul calității se încheie la consumator, printr-o preparare corectă:
yumecoffee.ro/ghid

Grad de prăjire: mediu ușor

Specie: 100% *Coffea Arabica* din soiuri multiple

