



OMKAFÈ

AMOR D'AROMA

Selezione di pregiati caffè mono-origine, tostati all'italiana e miscelati secondo la migliore tradizione artigianale per un caffè dall'aroma dolce e avvolgente, che saprà deliziare il palato dei veri intenditori.



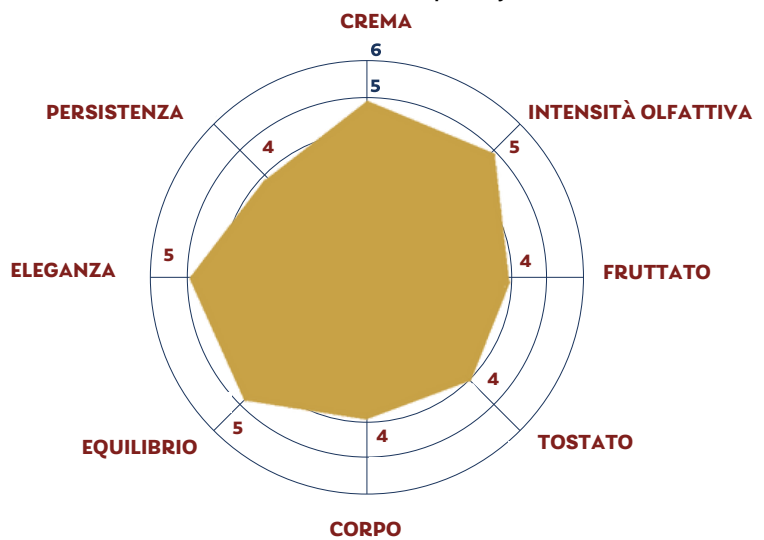
DISPONIBILE IN:
sacchetti da 250 g
macinato per espresso e per moka

COMPOSIZIONE

92% caffè arabica - 8% caffè robusta

ORIGINE

Brasile naturale Cerrado, Brasile naturale Mogiana,
Guatemala lavato Antigua, Uganda lavato Rwenzori,
India lavato Kapee Royale



NOTE AROMATICHE

Fetta biscottata, miele, frutti gialli

CAFFEINA

1,15%

SELEZIONE E CONTROLLO QUALITÀ

Il panel di assaggiatori professionisti di Omkafé seleziona e controlla costantemente tutte le partite di caffè, dalla fase di acquisto fino alla vendita.

TOSTATURA

Tostiamo tutte le nostre miscele con torrefattrice tradizionale a tamburo. Ogni prodotto ha una sua specifica ricetta e curva di tostatura dedicata per esprimere al meglio i propri aromi. Ogni partita dopo la tostatura è analizzata con colorimetro Laser.

CONFEZIONAMENTO

Confezioniamo le nostre miscele solo al raggiungimento della corretta maturazione. Per mantenere al meglio la fragranza e la freschezza inseriamo nelle nostre confezioni un gas inerte, l'azoto, che blocca il processo di invecchiamento imprigionando gli aromi e preservandoli nel tempo. L'azoto non è un additivo, compone per quasi l'80% l'aria che respiriamo e una volta aperta la confezione si dissolve immediatamente nell'aria.

PROTOCOLLI AMBIENTALI

- Utilizziamo al 100% energia da fonti rinnovabili attraverso pannelli fotovoltaici installati sopra lo stabilimento;
- riduciamo le nostre emissioni in atmosfera attraverso un innovativo sistema di catalizzazione;
- utilizziamo incarti e sacchetti a basso impatto ambientale;
- provvediamo a una capillare raccolta differenziata in tutti i reparti dell'azienda.