

Caffè Selezione
Nobile

100% Arabica

1000 g

CA6813/00



Minden a legjobb minőségű kávébabbal kezdődik Gondosan kiválogatva az Ön Saeco készüléke számára

A tökéletes kávé a leggazdagabb kávébabok és az esszenciájukat kinyerő fantasztikus feldolgozási technológia ötvözésével jön létre. A Saeco-nál mindig is azt a technológiát alkalmaztuk, amely a kávéból a lehető legjobbat hozza ki. Emellett most az ideális kávébabokat is kiválogattuk

Gondosan kiválogatva, a teljes kényeztetés érdekében

- Gazdag ízhatás a nagy tengerszint feletti magasságban termesztett kávébaboknak köszönhetően
- Egész éven át tartó egyenletes minőség
- A válogatás az érzékekre ható, különleges tulajdonságokon alapul

A részletekre való teljes odafigyeléssel készült

- Alapos osztályozás, mely biztosítja a tökéletes kávébabok kiválasztását
- A tökéletesség érdekében minden keveréket egyedi módon pörkölnek

Készülékének és kávékülönlegességeinek tulajdonságaira szabva

- Egyedi beállítások a kávébabokhoz szabva
- Ideális Café Crema kávéhoz és egyéb kávékülönlegességekhez

Fénypontok

Válogatott, nagy tengerszint feletti magasságban term. kávébabok

A tengerszint feletti magasság fontos szerepet játszik a kávébab fejlődésében. A nagy tengerszint feletti magasságban uralkodó körülmények – hőmérséklet, esőzés – biztosítják a lassabb növekedési ciklust a kávécseserjék számára, ezáltal lesz elég idő arra, hogy a gazdag ízhatást kialakító aromák feldúsuljanak a kávébabokban

Különleges, érzékekre ható tulajdonságok

Körültekintően válogatjuk össze a kávébabokat az első osztályú kávétermelő vidékekről az aroma, a testesség, az utóíz, a savasság és az esztétikai hatás optimális egyensúlya érdekében.

Egyenletes minőség

Csak azokkal a kávétermesztőkkel dolgozunk, akik egész éven át biztosítják a kávébabok egyedi jellegzetességeit, így ön folyamatosan egyenletes minőséget kap a csészéjébe.

Alapos minőségi osztályozás

Az osztályozás a szüretelés után azonnal elkezdődik, melynek során eltávolítják az éretlen, sérült, elszíneződött, vagy egyéb okok miatt minőségben aluli kávébabokat. Számos további ellenőrzést is végrehajtanak a teljes

feldolgozási folyamat alatt, mely biztosítja, hogy a megfelelő kávébabok kerüljenek az Ön gépébe.

Egyedi pörkölés

Az egyedi pörkölés biztosítja, hogy mindegyik keverék megtartsa a saját összetett ízgazdagságát. Mindegyik keveréket egyedi módon pörköljük, és csak azután keverik össze a megfelelő arányban a tökéletes ízgazdagság fenntartása érdekében

Egyedi beállítások minden egyes keverékhez

A szuperautomata eszpresszógépek lehetővé teszik kávéjának egyéni ízléshez szabott elkészítését végtelen számú lehetőségen keresztül. A Saeco-nál mindegyiket kipróbáltuk, és kiválasztottuk a legjobb kivonatokat, így Ön az első csészétől kezdve a legkiválóbb ízélményt kapja.

Ideális Café Crema kávéhoz

A keverék egyedi jellegzetességei tökéletesen kibontakoznak egy lágy, ízletes café crema kávéban, azonban karakteressége olyan kávékülönlegességekben mutatkozik meg leginkább, mint a cappuccino és a latte macchiato

Műszaki adatok

Tömeg és méretek

A csomag méretei (Szé x Mé x Ma): 135 x 75 x 400 mm

A termék méretei (Szé x Mé x Ma): 135 x 75 x 400 mm

Tömeg, a csomagolással együtt: 1100 kg

Készülék tömege: 1000 kg