



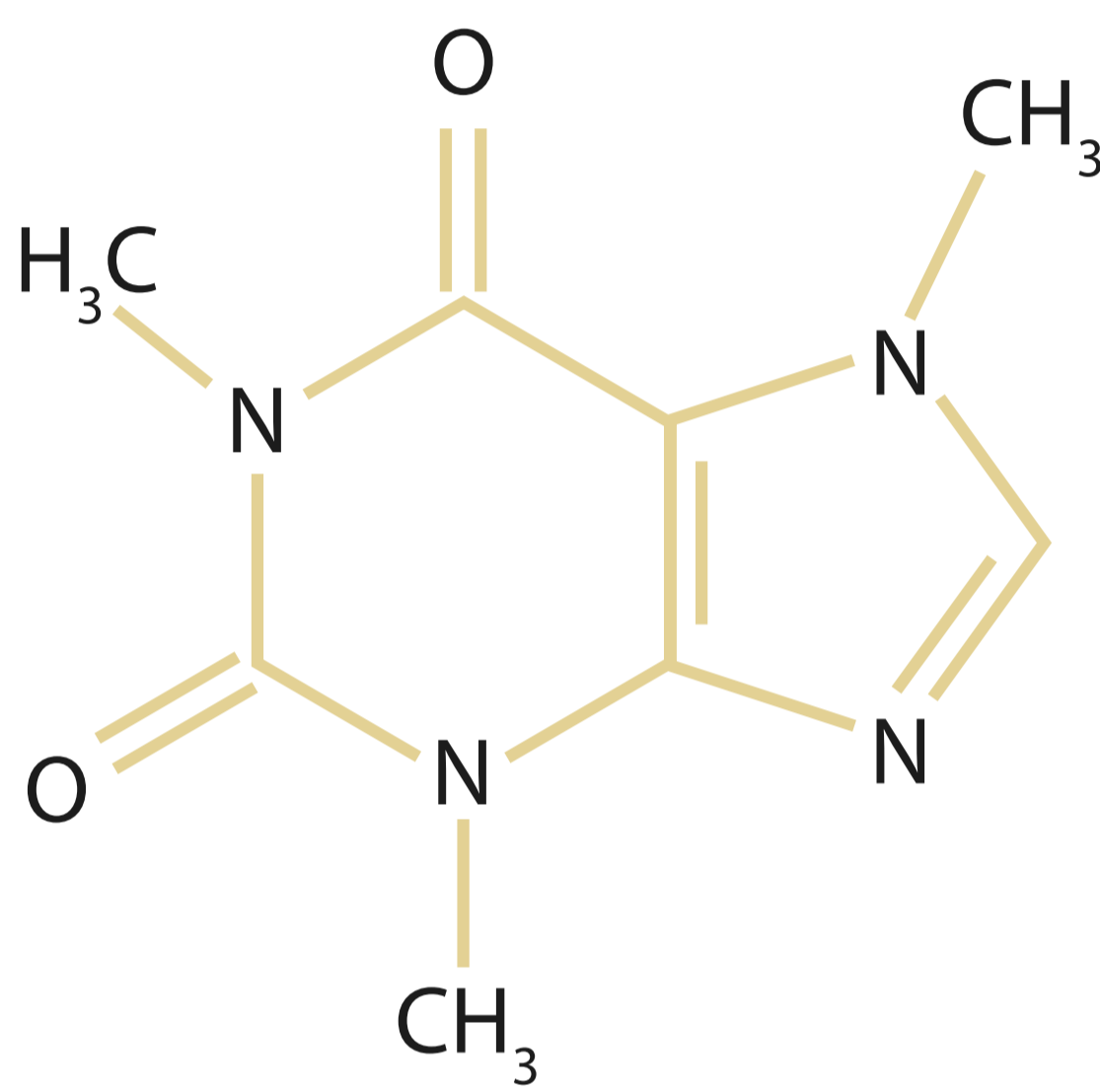
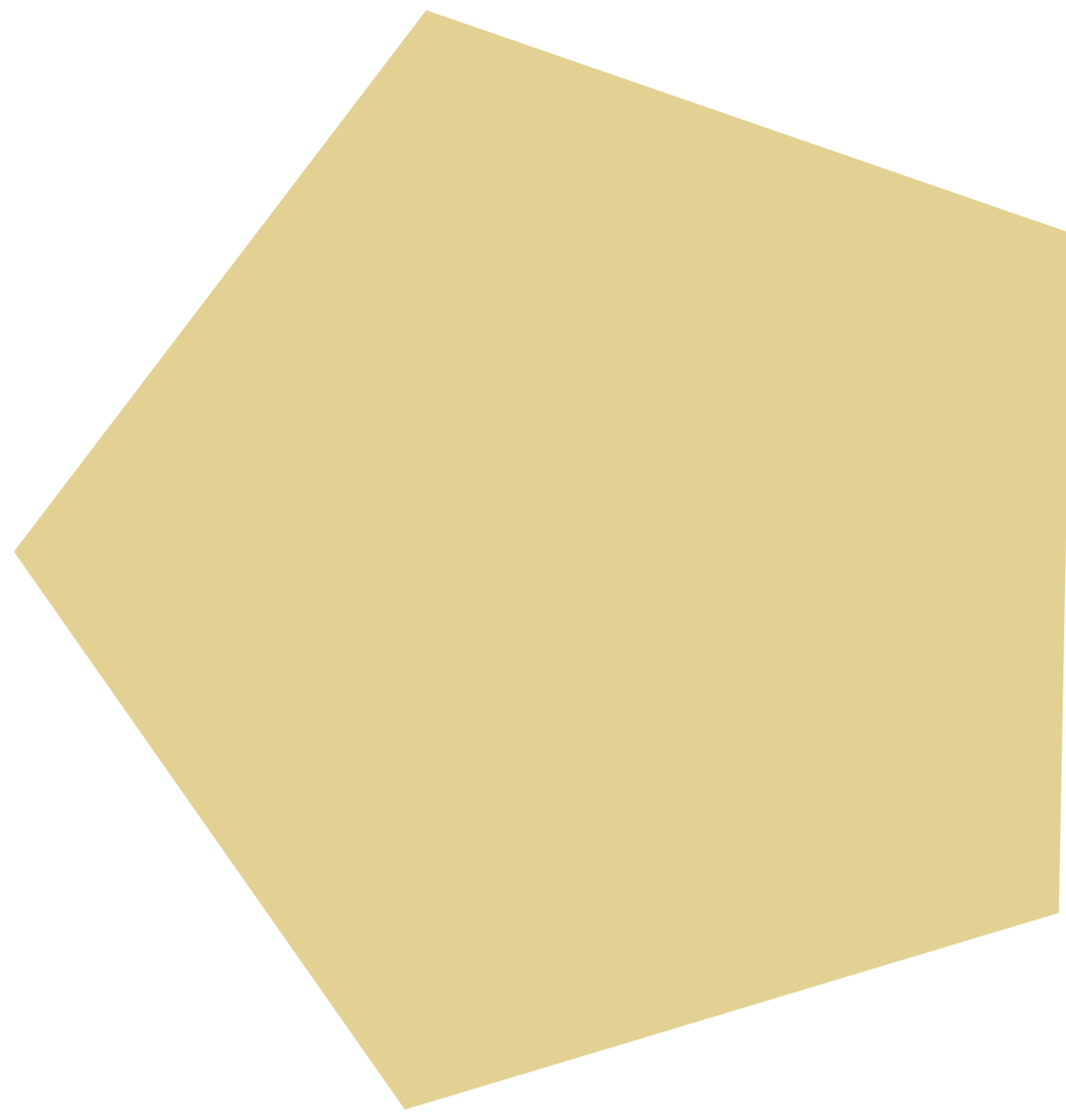
LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

per



la credenza®



MOLECOLA DI CAFFEINA



Espresso



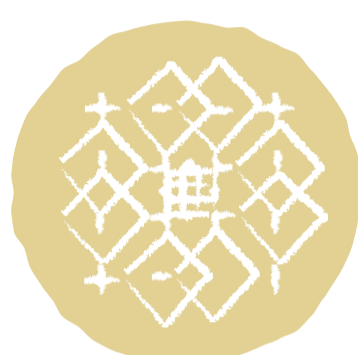
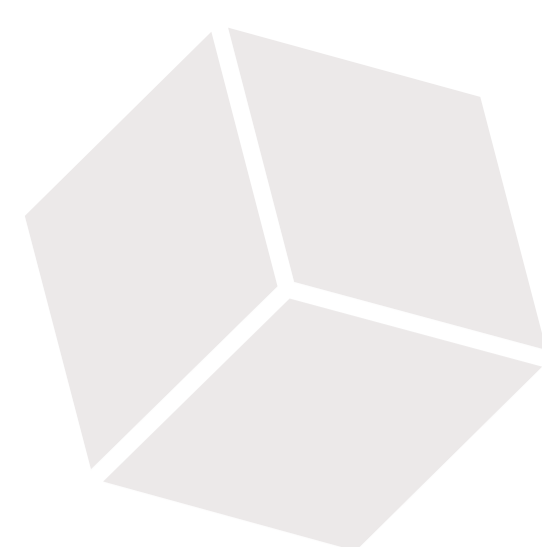
Filtri



Ricetta speciale



Espresso



K A F A
FOREST
COFFEE

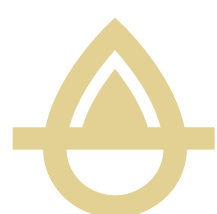
Originario dell'Etiopia, questo caffè 100% arabica nasce spontaneamente nella regione Kafa, ad un'altitudine di 1.500-2.000 mt. Qui da secoli gli agricoltori si tramandano di generazione in generazione i segreti per preservare l'unicità di queste preziose piante, i cui frutti vengono raccolti rigorosamente a mano. Solo le bacche giunte al punto di maturazione ideale sono selezionate e verranno poi lasciate asciugare al sole. Un caffè di carattere, con un intenso aroma floreale e un caratteristico retrogusto di miele e datteri, con note di ciliegia matura.

€ 5,00

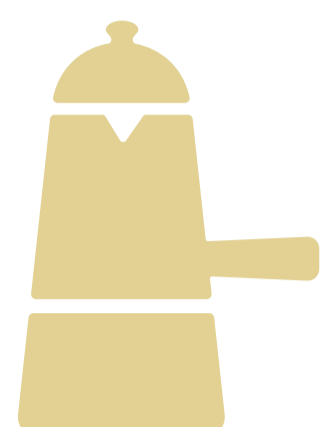
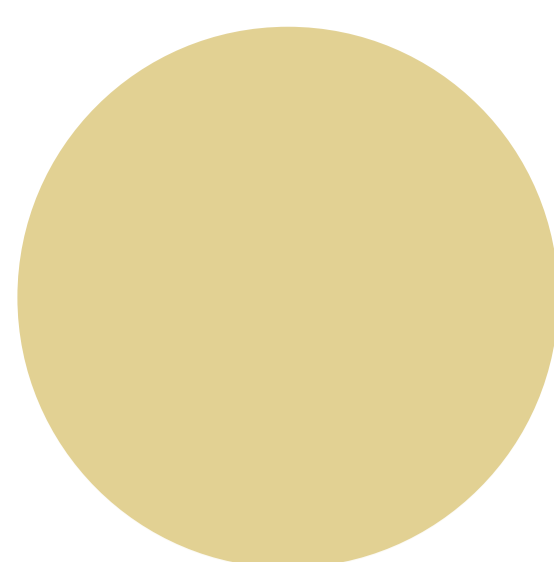
LAVAZZA DEK

Una selezione dei migliori caffè Arabica brasiliani abilmente miscelati con Robusta naturale, per ottenere un espresso decaffeinato dal gusto intenso e persistente, con sentori di cereali tostati e barrique. Il profilo aromatico viene preservato durante il processo di decaffeinizzazione naturale: il caffè verde è trattato con vapore; la caffeina rimossa usando CO2 (lo stesso gas che si usa per l'acqua gasata); la tostatura fatta con aria calda. Il risultato è un caffè decaffeinato con le stesse caratteristiche organolettiche di un caffè tradizionale.

€ 4,00



Filtri



Carmencita Pro

Nel 1979 Lavazza presenta Carmencita su progetto di Marco Zanuso ispirata all'omonimo personaggio, icona Lavazza e star del Carosello a partire dalla fine degli anni Cinquanta.

Nasce 40 anni dopo Carmencita Pro che permette di estrarre la parte più nobile ed equilibrata del caffè, grazie a un filtro a bassa resistenza che rendendo il passaggio del caffè più fluido, riduce la pressione di estrazione e dunque la temperatura dell'acqua, offrendo il piacere di una tazzina di caffè aromatica e dal gusto pulito.

€ 6,00



Cold Brew

Già noto in Giappone fin dal 1600, diventa famoso negli Stati Uniti a partire dagli anni '60. Per realizzarlo occorre una Cold Brew Tower e... molta pazienza! Il segreto di questa preparazione risiede infatti, nella lentezza con cui l'acqua filtra, goccia dopo goccia, attraverso il caffè macinato, per un totale di 7-8 ore. L'estrazione a freddo abbassa l'acidità e la sensazione di amaro del caffè. Ne risulta una bevanda dal gusto molto aromatico e piacevole.

€ 5,00



Miscela di caffè 100% Arabica lavata, dal corpo equilibrato e note di pompelmo, frutti rossi, bergamotto e miele. Proviene dalla regione di Meta, dove dopo anni di conflitti armati, con l'aiuto della Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza, oltre cento famiglie di agricoltori hanno potuto ripristinare le piantagioni creando condizioni di lavoro sostenibili.



Ricetta Speciale

GROLLA ON THE ROCKS

- Grappa bianca Moscato Ceretto
- Caffè Cold Brew
- Cognac Ferrand 10 Generation
- Vermouth Riserva Carlo Alberto
- Campari
- Barolo Chinato

€ 10,00



Le pregiate note di gusto di questa miscela filtro, dall'aroma fruttato e con la spiccata dolcezza delle Arabiche lavate colombiane, la rendono versatile e adatta all'utilizzo per differenti metodi di estrazione filtro, garantendo la massima attenzione alla qualità e alla sostenibilità.