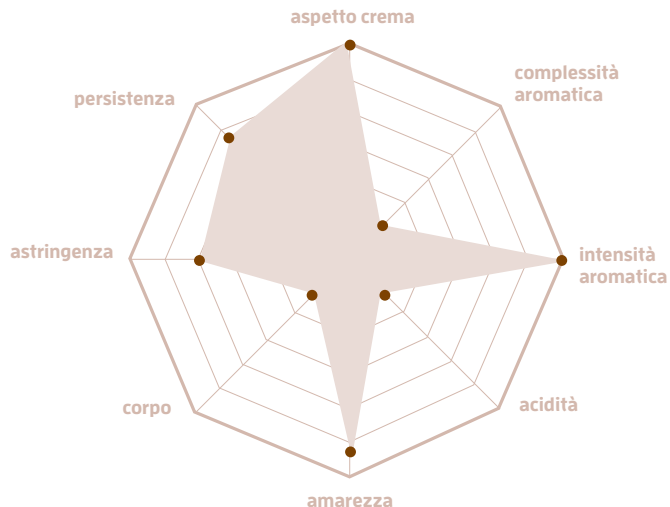


Caffè EXTRA GOLD
Miscela 100% Arabica

Torrefazione:
Campana - Torre Annunziata (NA)



MISCELA E ABBINAMENTO

Torrefazione Campana utilizza caffè provenienti da varie zone della fascia equatoriale, otto tipi di Arabica differenti che donano ad ogni miscela un sapore speciale. Tra essi i pregiati Guatemala, Etiopia e Brasile. La crema è di spessore, di un bel colore nocciola, il caffè di aroma intenso con qualche picco pungente. Colpisce abbastanza grintoso al palato, molto amaro si trasforma in sentore di cioccolato nella persistenza lunga, un caffè che soddisfa il palato esigente del consumatore italiano che ricerca lo stile di tostatura napoletano. Si accompagna bene con pasticcini

al cioccolato fondente, babà al rum e in genere con i ricchi dolci della tradizione napoletana. Se dopo il caffè avete voglia di un distillato scegliete senza dubbio un rum agricolo.



PREPARAZIONE

L'espresso con Extra Gold è da consumare con zucchero a velo, da preparare in una tazzina calda, al minimo della lunghezza ristretta. Il caffè resiste bene alla refrigerazione: distribuite quattro espressi lunghi e ben zuccherati in un contenitore per cubetti di ghiaccio e riponetelo in freezer. Quando il caffè è ben ghiacciato versate alcuni cubetti in un frullatore e frullate per qualche secondo alla massima velocità. Versate la fine granita in un bicchiere e se vi piace aggiungete panna montata.

Per preparare un caffè espresso con Magnifica De'Longhi consigliamo di settare la macchina nel seguente modo:

Macinatura: 5.5
Intensità: media
Lunghezza: ristretto

