



Costa Rica

NESPRESSO[®]
КОЛЛЕКЦИЯ MASTER ORIGIN



НОВЫЙ ЛИМИТИРОВАННЫЙ КОФЕ COSTA RICA

Уникальный метод обработки кофейных зерен в воде
из термальных источников

Насыщенный вкус с яркими солодовыми и злаковыми нотами

Интенсивность: 7



Эспрессо



Лунго

Для создания нового бленда вручную отобранные кофейные зерна из центрального высокогорья Коста-Рики 12 часов выдерживали в термальной воде при температуре 65 - 70 ° C. Во время этого уникального процесса природные минералы тщательно очищают зерно и раскрывают его исключительные свойства, создавая идеально сбалансированный и насыщенный вкус. Этот особый метод обработки был запатентован местным мастером Эдгаром Сальгадо, фермером и производителем кофе в Коста-Рике, который владеет несколькими горячими источниками в стране. В высокогорьях Коста-Рики лишь малая доля кофейных зерен арабики пропитана влагой тропических лесов.