



## MACINERA - offerta Caffè artigianale tostato e macinato miscela dolce 250 grammi

€5.49 **€ 4.95** 250gm CAFFÈ TOSTATO E MACINATO

Sconto  
10 %

### Mappa



La nostra passione per il caffè è nata circa 10 anni fa trovando in una vecchia

casa di famiglia delle attrezzature per la torrefazione e macinatura più grandi di quelle solite che si trovavano nelle case, venendo così a conoscenza che tanti anni fa dei nostri parenti avevano iniziato questa attività di piccola torrefazione locale abbandonandola dopo qualche anno per emigrare all'estero. Dopo aver fatto questa scoperta abbiamo iniziato così ad indagare su questa attività appassionandoci sempre di più cercando di scoprire i tipi di caffè ed i metodi di tostatura che venivano utilizzati tanti anni fa. Così abbiamo iniziato a fare i corsi sulla tostatura, riuscendo ad ottenere la qualifica di tostatura e miscelazione professionale, assaggio e analisi sensoriale e sul caffè crudo. TOSTATURA LENTA E CAFFÈ ARTIGIANALE: Ora ci siamo specializzati nella tostatura lenta con le tradizionali tostatrici a tamburo rotante, con questo metodo riusciamo ad ottenere quell'inimitabile gusto antico del caffè che si faceva "una volta" che ora è sempre ricercato ed apprezzato dagli appassionati e dagli intenditori del caffè. Il caffè tostato lentamente con questo tipo di macchine (a differenza delle grosse torrefazioni che tostano con dei grossi macchinari industriali con dei getti d'aria bollente), permette lo sviluppo in maniera ottimale degli aromi, della crema e della consistenza garantendo così un'esperienza "gourmet" ai nostri clienti.

### Descrizione

Prova subito il CAFFÈ ARTIGIANALE TOSTATO E MACINATO della MACINERA! Miscela dolce composta dal 75% di Arabica centro e sud americano e 25% di robusta africana, selezionati e di ottima qualità, per chi cerca un caffè poco corposo e con maggiore complessità aromatica. Acquista con un Click ???????? la pratica confezione richiudibile da 250 grammi. Miscela di caffè tostato nelle tradizionali tostatrici a tamburo rotante utilizzando il metodo della tostatura lenta, quello preferito dagli appassionati di caffè perché permette ai chicchi di sprigionare meglio l'aroma e darti il "gusto antico" del caffè. Per assistenza o informazioni siamo disponibili ai numeri 3516672655 - 3208122575 oppure inviaci una mail a [osca.artigianale@gmail.com](mailto:osca.artigianale@gmail.com)

### Contatti

**CAFFÈ MACINERA**

Tel. 3208122575

<http://www.caffemacinerait>

V. Umberto 1, Ottana, 08020

Dal lunedì al venerdì 08:30- 13:00

15:30 - 19:30 sabato 08:30 - 13:00