



morganti[®]
il Caffè d'autore

e 1000G **ESPRESSO ORO**



- delikatny harmonijny smak
- nuty egzotycznych przypraw
- idealna crema
- mocno palone ciemne ziarno

SMAK	●●●●●
AROMAT	●●●●●
MOC	●●●●●

64pln
netto

e 1000G **GRAN BAR ORO**



- najwyższej jakości ziarna
- mocna crema
- posmak prażonych orzechów
- średnio palone ciemne ziarno

SMAK	●●●●●
AROMAT	●●●●●
MOC	●●●●●

78pln
netto

e 1000G **SPECIAL BAR**



- najwyższej jakości ziarna
- słodkie i gorzkie nuty
- posmak ciemnej czekolady
- średnio palone ciemne ziarno

SMAK	●●●●●
AROMAT	●●●●●
MOC	●●●●●

75pln
netto

e 1000G **AEQVOBIO**



- organiczna bez utraty smaku
- intensywny aromat
- delikatny posmak
- bez pestycydów i nawozów

SMAK	●●●●●
AROMAT	●●●●●
MOC	●●●●●

110pln
netto

e 1000G **GRAN BAR**



- najwyższej jakości ziarna
- gorzkie nuty
- posmak ciemnej czekolady
- średnio palone ciemne ziarno

SMAK	●●●●●
AROMAT	●●●●●
MOC	●●●●●

75pln
netto

e 1000G **ROMEO**



- wyselekcjonowane ziarna arabiki
- intensywny aromat
- delikatny czekoladowy posmak
- mocno palone ciemne ziarno

SMAK	●●●●●
AROMAT	●●●●●
MOC	●●●●●

92pln
netto

Rzym

W 1890 roku aptekarz Romeo Morganti zaprojektował i zbudował jedną z pierwszych maszyn do palenia kawy. Narodziła się pierwsza palarnia Morganti z maszyną do palenia kawy. Firma Caffè Morganti łącząc nowoczesne systemy produkcji kawy z kunsztem, który zawsze ją wyróżniał i który umożliwił wytwarzanie mieszanek do kawy espresso o niepowtarzalnym smaku.

Firma dąży do unikalności i spójności mieszanek, dlatego osobiście dba o wybór i selekcję surowej kawy w krajach pochodzenia, takich jak Ameryka Środkowa, Ameryka Południowa, Indie i Afryka.

Po starannej selekcji przechodzimy do blendowania, a następnie do zasadniczego palenia, fazy w której ziarno kawy przechodzi znaczące i ważne zmiany chemiczne, fizyczne i aromatyczne.

Celem Caffè Morganti zawsze było i nadal jest wytwarzanie mieszanek do kawy espresso, które mogą dawać wrażenie absolutnej jakości.

Lubimy myśleć, że owoc naszych badań przekazujemy miłośnikom i pasjom, jaką zawsze darzyliśmy ten fascynujący napój, przekształcając w ten sposób prosty gest, jakim jest picie kawy, w przyjemną i niepowtarzalną chwilę, która może zadowolić różne podniebienia konsumentów.



Intenso

e 1000G

FORTE



- delikatny subtelny smak
- smak o nucie czekolady i owoców
- średnio mocna
- średnio palone ciemne ziarno

SMAK	●●●●●
AROMAT	●●●●●
MOC	●●●●●

49pln
netto

Neapol

To w tym mieście rodzi się i rozwija nasza kawa. Waga jaką przywiązujemy do kawy pozwala nam stworzyć produkt najwyższej jakości.

Nasza filozofia, zwarta struktura firmy, pasja do naszej pracy, wsparcie innowacyjnych technologii, kompetencja i głęboka znajomość surowców sprawiają, że nasza

kawa stworzona przez tych, którzy kochają kawę dla tych, którzy kochają kawę.

e 1000G

CLASSICO



- intensywny subtelny smak
- smak o nucie suszonych owoców
- mała zawartość kofeiny
- średnio palone ciemne ziarno

SMAK	●●●●●
AROMAT	●●●●●
MOC	●●●●●

51pln
netto

Surowiec

Przyjemność z dobrej kawy to serce współczesnego projektu, który wykorzystuje dogłębną znajomość łańcuchów dostaw. Staranny dobór najlepszych surowców i starożytna mądrość w sztuce palenia dają życie niezwykle wszechstronnym i zbadanym produktom wysokiej jakości.

Palenie

Cała nasza zielona kawa poddawana jest kontrolowanemu paleniu od początku do końca cyklu, aby zapewnić stałe suszenie kawy i stopniowy wzrost temperatury wewnątrz samego ziarna.

e 1000G

ARABICA



- zrównoważony smak
- smak o nucie gorzko - słodkiej
- posmak czekolady i nuty wanilii
- średnio palone ciemne ziarno

SMAK	●●●●●
AROMAT	●●●●●
MOC	●●●●●

65pln
netto

Mieszanie: SYMFONIA AROMATÓW

Naszą mieszankę tworzymy z kaw różnego pochodzenia, zarówno Arabiki, jak i Robusty: smak mieszanki jest słodszy i bardziej aromatyczny, jeśli jest produkowana głównie z Arabiki, natomiast jest bardziej treściwy i mocniejszy w smaku, jeśli jest produkowany przez Robustę.