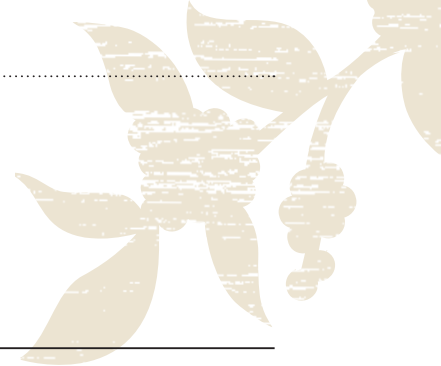




J_AB_LM_o



J_AB_LM_o

Miscela composta al 100% di selezionati caffè Arabica provenienti dal centro e sud America, tra i quali spiccano le fragranze di vaniglia, cacao, mandorla e persino un piacevole profumo di tabacco, tipiche del caffè proveniente dal Blue Mountain, una regione della Jamaica dove il tramonto si tinge di azzurro e dove si coltiva la qualità di Arabica più pregiata al mondo. L'acidità aromatica tendente al dolce di questi chicchi conferisce alla miscela JBM un aroma intenso di elegante finezza e un gusto avvolgente. Abbinamenti favorevoli: cucina dagli aromi leggeri e delicati.

J_AB_LM_o

Blend made of 100% selected Arabica coffees coming from Central and South America, among which stand out the vanilla, cocoa and almond flavours, as well as a pleasant tobacco aroma. These fragrances are typical of the coffee coming from the Blue Mountains, a region of Jamaica where the sunset has light blue shades and the finest Arabica coffee in the world are cultivated. The sweetish aromatic acidity of these coffee beans gives to the JBM blend an intense aroma with sophisticated delicacy and rounded taste. Suggested with: fine and delicate aroma dishes.

J_AB_LM_o

Mischung aus 100% ausgewählten Arabica-Kaffees aus Mittel- und Südamerika mit ausgeprägtem Vanille-, Kakao- und Mandelgeschmack und angenehmem Tabakduft. Diese Eigenschaften sind typisch für Kaffee aus Blue Mountain, einem Gebiet Jamaikas, wo sich der Himmel bei Sonnenuntergang blau färbt und die edelste Arabica-Sorte der Welt angebaut wird. Die aromatische, zum Süßen tendierende Säure dieser Bohnen verleiht der Mischung JBM ein intensives, elegantes und feines Aroma und einen vollmundigen Geschmack. Passend zu: Küche mit leichten und feinen Aromen.

Lattina da 250g macinato | 250g Tin ground | Dose 250g gemahlen

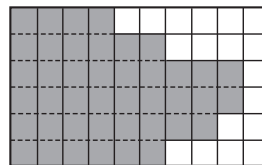




J_AB_LM₀



Caratteristiche in assaggio
Characteristics of taste
Geschmackseigenschaften



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Crema | Cream | Crema
 Corpo | Body | Körper
 Aroma | Aroma | Aroma
 Dolcezza | Sweetness | Mild
 Cioccolato | Chocolate | Schokogeschmack
 Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione
Production guarantees
Produktionsgarantien



Tostatura separata
 Separate roasting
 Separate Röstung



Preassaggio
 Pre-tasting
 Vorkostprobe

Preparazione del prodotto
Product preparation
Produktzubereitung



Moka: non pressare
 Moka: do not press
 Moka: nicht drücken



Filtro: non pressare
 Filter: do not press
 Filter: nicht drücken



Espresso casa: pressare
 Espresso home: press
 Espresso Haus: drücken

Codice Code Code	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT		Cartone Cardboard Karton		Europallet Europallet		Codice Ean Ean Code
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3653	J.B.M.	Lattina Tin Dose	250g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	-	-	12	4,64	12x10x5=600	232	8009360209049