



„il caffè all'italiana!“



Der Weiche

Geschmack Aromatisch, charakteristische Note nach Karamell und Bisquit, guter Röstgeschmack und lang anhaltender Nachgeschmack

Herkunft 76 % Gourmet Arabicas aus Brasilien, Nicaragua und Kolumbien, 24 % Gourmet Robusta aus Indien und Java

Röstung Traditionell italienische, langsame Heißluft-Röstung 18 - 20 Minuten, individuelles Röstrezept

Optik Feine und kompakte Schaumstruktur, dauerhafte Crema

Geruch Elegant, intensiv, aromatisch

Koffein Weniger als 1,7 %



Der Aromatische

Geschmack Rund und ausgeglichen, Aromen von Likör, geröstetem Brot, Haselnuss und Schokolade, anhaltender Nachgeschmack

Herkunft 90 % Gourmet Arabica aus Nicaragua, Kolumbien und Guatemala, 10 % Gourmet Robusta aus Indien und Java

Röstung Traditionell italienische, langsame Heißluft-Röstung 18 - 20 Minuten, individuelles Röstrezept

Optik Feine und kompakte Schaumstruktur, lang anhaltend

Geruch Weich, harmonisch mit besonderer Eleganz

Koffein Weniger als 1,6 %



Der Intensive

Geschmack Intensiv und kräftig, starke Röstnote, Aroma nach Haselnuss und geröstetem Brot

Herkunft 75 % hochqualitativer Robusta aus Indien, 25 % hochqualitative Arabicas aus Brasilien

Röstung Traditionell italienische, langsame Heißluft-Röstung 18 - 20 Minuten, individuelles Röstrezept

Optik Extrem dicker Schaum mit guter Struktur und Dauerhaftigkeit

Geruch Aromatisch, würzig

Koffein Weniger als 2,2 %

barrossi caffè erhalten Sie in unterschiedlichen Röstungen und Mischungen. Kleine Mengen, schonende Röstung und die aromaschützende Verpackung garantieren den vollen Geschmack.



barrossi "decaffeinato"

barrossi hat auch an jene gedacht, die einen hochwertigen aber koffeinfreien Kaffee wünschen. Unserer Kaffeemischung wird das Koffein schonend mittels Wassermethode und ohne Zusatz von Lösungsmitteln entzogen. Darum enthält barrossi „decaffeinato“ das gesamte Aroma und die Natürlichkeit unserer besten Kaffeemischung.