



COCUMA CAFFÈ PASSIONE 500G

Espresso | 70% Arabica 30% Canephora

Caffè Passione 500g est le mélange espresso signature de Cocuma, combinant 70% d'Arabica Mundo Novo naturel de Fazenda Matão à Mococa, Brésil, avec 30% de Canephora naturel de Kattimuttu Estate à Coorg, Inde. Le café brésilien offre un corps arrondi, chocolat et douceur de caramel ; la composante indienne construit une crema dense, épicée et aux nuances de cacao. Cocuma torréfie le mélange au feu de bois à Biel à un niveau espresso brun moyen. Le format 500g de grains entiers convient aux amateurs réguliers d'espresso à domicile et aux petits bureaux. SERVICE Conçu pour les machines espresso, les moka et les machines à café automatiques. Moudre moyen-fin pour l'espresso, moyen pour la moka. Attendez-vous à un shot sirupeux, riche avec crema épaisse brun caramel. Le mélange a assez de structure pour cappuccino, flat white et latte sans perdre définition.



Tasting notes

Color

Grains brun foncé, légèrement huileux, signature d'une torréfaction espresso au feu de bois. En tasse, liqueur noire profonde coiffée d'une crema dense aux nuances de noisette.

Aroma

Cacao rôti, noix, tabac et douceur de caramel brun, issus de l'Arabica brésilien naturel.

Taste

Dense et crémeux avec une texture huileuse en bouche. Chocolat noir, noisette grillée, léger tabac et sucre brun sur une faible acidité.

Finish

Dominé par le cacao, chocolat noir, sucre brun et une traînée fumée du bois de torréfaction. Persistance marquée, légèrement amère, jamais dure.

COCUMA La torréfactorie artisanale Biel-Bienne fondée en 2015 par Marco Pucci se définit par une seule technique fondamentale : la torréfaction au feu de bois. Environ 95% de la production de Cocuma passe par un tambour Trabattoni de 60 kg alimenté au bois plutôt qu'au gaz, offrant une courbe de chaleur plus douce et une subtile qualité de fumée. Passione réunit deux origines. Son Canephora indien provient de Kattimuttu Estate à Coorg, où le café pousse dans un système organique et biodynamique à 1 100 mètres. Son Arabica Mundo Novo brésilien provient via OCAFI de la Fazenda Matão de Marco Antonio Guardabaxo à Mococa, où le café naturel est cultivé entre 810 et 1 100 mètres.