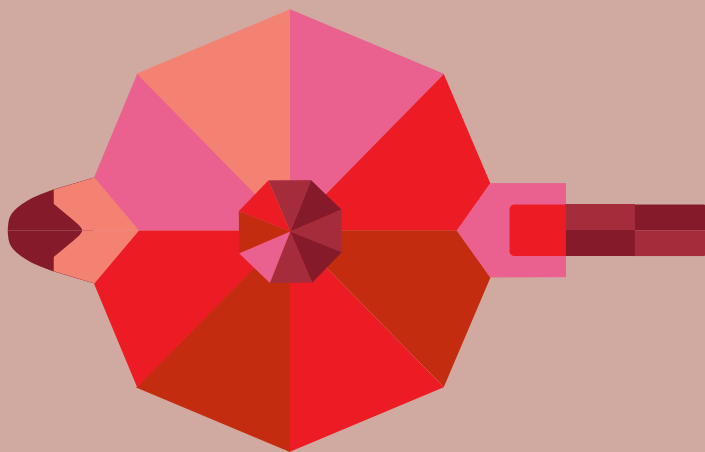




UN TRABAJO EN COLABORACIÓN CON
FUEGO TOSTADORES DE CAFÉ

FUEGO



VOLTURNO® + FUEGO = **VOLTURNO**® ^{CAFÉ}

ESTE CAFÉ ES RESULTADO DE UN TRABAJO EN CONJUNTO ENTRE VOLTURNO Y FUEGO TOSTADORES. LUEGO DE 54 AÑOS ENTRE HIERRO Y MAQUINARIA, LA MARCA DE CAFETERAS NACIONALES DECIDIÓ INCURSIONAR EN LA MATERIA PRIMA QUE DA VIDA A ESTA TRADICIÓN Y CONFIÓ EN NOSOTROS PARA LLEVAR ADELANTE ESTA TAREA.

FUERON MESES DE MUCHO TRABAJO Y CONVERSACIONES, DE PRUEBAS Y AJUSTES, DE INNUMERABLES CATAS Y DECISIONES CON EL ÚNICO OBJETIVO DE LOGRAR UN CAFÉ PERFECTO; UN CAFÉ QUE ESTUVIERA A LA ALTURA DE LA VOLTURNO, DE LO QUE SUS CLIENTES ESPERAN Y LES GUSTA TOMAR. UN CAFÉ QUE FUERA ACCESIBLE PERO MANTUVIERA LA EXCELENCIA EN CALIDAD QUE SUS CAFETERAS OFRECEN.

FINALMENTE, DIMOS CON EL CAFÉ BRASILEÑO QUE TIENEN EN SUS MANOS (¡O EN LA BOCA!). NOS INSPIRAMOS EN LA BÚSQUDA POR CONSEGUIR UN CAFÉ AROMÁTICO Y DULCE CON LIGERAS NOTAS CÍTRICAS. Y SOBRE TODO AGRADABLE PARA TOMAR EN CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA.

CAFÉ VOLTURNO®



ORIGEN:
BRASIL

REGIÓN:
MINAS GERAIS

VARIEDAD:
BOURBON ROJO

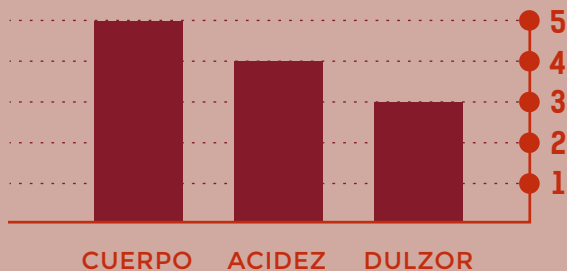
PROCESO:
HONEY

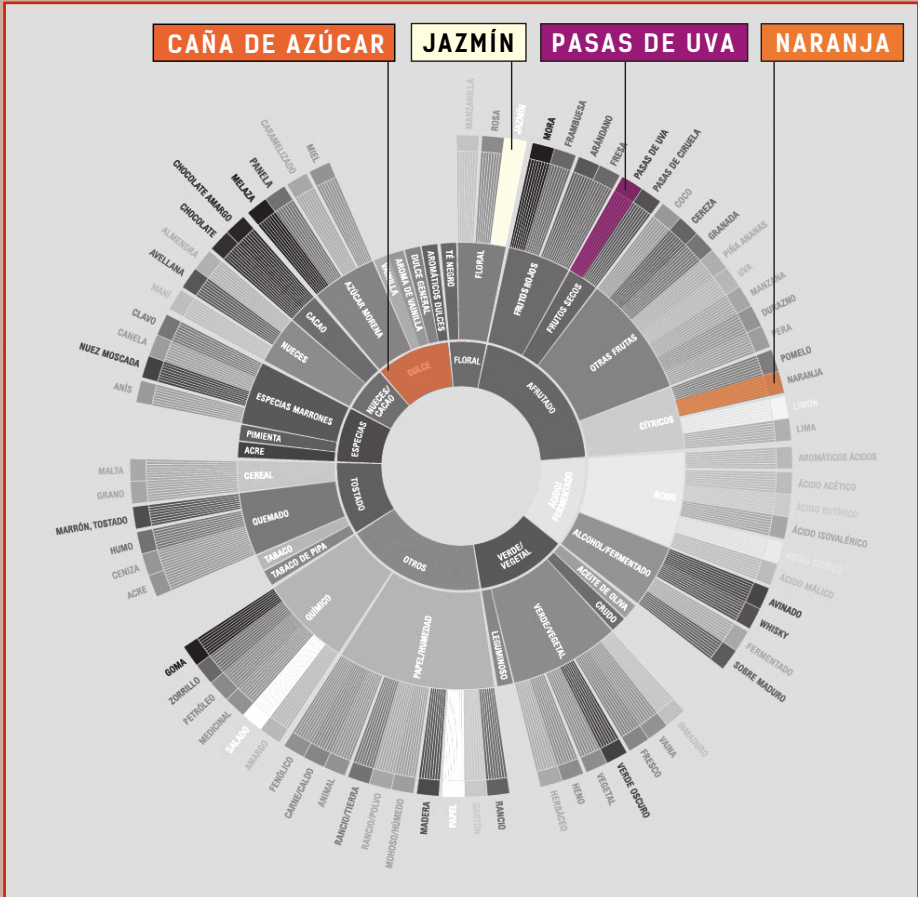
RECOLECCIÓN:
MANUAL

MÉTODO DE SECADO:
CAMAS AFRICANAS

ALTURA:
1200 MSNM.

BALANCE:





FRAGANCIA Y AROMA: **NARANJA - JAZMÍN**

SABOR: **CAÑA DE AZÚCAR**

RETROGUSTO: **EQUILIBRADO**

ACIDEZ: **MEDIA**

CUERPO: **ALTO**

