

Caffé Poli

Redan 1962 började Giuseppe Poli bygga upp sitt kafferosteri i lokaler på Via Galvani i Treviolo, Bergamo.

Signor Poli har odlat sin passion för kaffe genom att snabbt förvandla det till ett företag som köper in gröna kaffeböner (råkaffe) från de mest kända marknaderna, rosta bönorna, skapa de godaste blandningarna och slutligen marknadsföra resultatet av hårt arbete och kvalitet.

Fortfarande är rosteriet fast rotat i de ursprungliga lokalerna. Bolaget är idag ett spralligt och modernt företag med ett starkt engagemang i forskning och utveckling av nya produkter.

BAR: innehåller 70% arabicaböner och 30% robustaböner.

Kaffet har en mild smak med inslag av sötma. Robustabönan ger en utmärkt crema.



EXTRA BAR: innehåller 80% arabicaböner och 20% robustaböner.

En mörkrostad blandning som ger kaffet en stark och kryddig karaktär.

SUPER BAR: innehåller 90% arabicaböner och 10% robustaböner.

Kaffet ger en fyllig och kraftig smak med inslag av sötma.



TOTAL ARABICA: innehåller 100% arabicaböner.

Kaffet får en fräsch och fruktig smak med en rund och fyllig ton framtagen av de finaste bönorna.