

FERMENTAZIONE DEL CAFFÈ

COS'È E COME INFLUENZA IL SAPORE DEL CAFFÈ?

?

COS'È LA FERMENTAZIONE?

È una reazione naturale che avviene nei chicchi di caffè separati dalla polpa grazie all'azione dei **lieviti**.



COME FUNZIONA?

Gli zuccheri si scompongono e **sprigionano** gli aromi esotici racchiusi nel caffè, proprio come succede nel processo di fermentazione del vino. Il processo di fermentazione dona alla miscela note **dolci ed eleganti**.



L'APPROCCIO LAVAZZA

Controlliamo scrupolosamente la **temperatura** durante il processo di fermentazione della durata di **72 ore** per garantire il miglior profilo aromatico.



COSA AGGIUNGE AL CAFFÈ

Valorizza la complessità aromatica aggiungendo alla miscela:

DOLCEZZA
CORPOSITÀ
RETROGUSTO VINOSO DOLCE

