

Ecuador Gesha La Noria

Qui si può degustare. Ma non si tratta solo di caffè.

Qui si assaggia esperienza.

Una tazza alla volta.

Non serviamo il caffè per svegliarti.

Te lo offriamo per ricordarti come si ascolta il gusto.

Ecuador Gesha La Noria.

Una varietà rara, coltivata a 2200 metri nella valle della longevità.

Gelsomino, fiori, pepe, arancia.

Ma non serve il naso di un sommelier per capirlo.

Serve il tempo. La voglia di rallentare.

È un caffè che non ti urla addosso: ti sussurra.

Non cerca di impressionare: preferisce lasciare tracce.

Cresce in alto, lontano dal rumore,
dove il tempo non è un nemico ma un maestro.

E ogni aroma è figlio di quella pazienza.

Degustarlo è un po' come rileggere una lettera che avevi dimenticato.

Ci trovi dentro qualcosa di te, ma detto meglio.

E più profumato.

📍 Disponibile solo qui, al bistrot.

Scelto per te. Tostato fresco. Degustabile con calma.

📄 [Scopri l'origine, il processo e la scheda completa]

📱 Inquadra il QR code