



Workshop di Caffè Espresso

Un professionista di torrefazione di caffè farà l'introduzione di diversi tipi di caffè crudo e come riconoscerne le qualità.

Seguirà un laboratorio di torrefazione spiegando il processo che avviene dal passaggio del caffè verde al caffè tostato.

Una volta tostato il caffè verranno serviti tre assaggi di diverse qualità di caffè con gusti e nuances diverse per riconoscerne la dolcezza, amarezza, retrogusto etc. Un quarto caffè verrà offerto senza svelarne la tipologia ed il partecipante, sulla base di quanto appreso dalla lezione, dovrà essere in grado di riconoscere a quale qualità corrisponde il caffè misterioso.

La durata del workshop è di circa 90 minuti e verrà rilasciato un certificato di "partecipazione alla lezione di caffè"

Prezzo per persona € 28,00 pp

Gruppi di minimo 12 pax

