

★ MOON DUST ★

CAFÉ DE ALTURA

PAÍS	India
REGIÓN	Karnataka
FINCA	Angadi Farm, Hoysala Estate
ALTURA	900 - 1.350

PROCESO	Lavado
VARIEDAD	Sarchimor
PUNTOS	83,25

CATA

AROMA

Flor, pimienta
y cacao.

SABOR

Acidez Media

Dulzor Medio

Cuerpo Alto

Sabor balanceado de
cacao, piel de naranja
y especias

PREPARACIÓN

ESPRESSO

Temperatura Grupo: 91°C
Gr Seco: 19 gr
Gr Líquido: 40 gr
Tiempo Extracción: 30"

FILTRO

Temperatura Agua: 90°C
Gr Seco: 18,5 gr
Gr Agua: 315 gr
Tiempo Extracción: 3'05"

RECOMENDACIÓN



NIVEL DE DESPEGUE ●●●●○



@astrocaferoasters
contacto@astrocafe.es
astrocafe.es

SPECIALTY



Astro
CAFÉ ROASTERS

ESPECIAS LUNARES

En esta última incursión intergaláctica hemos aterrizado en ¡*Indian Planet!* Es un sitio un tanto peculiar ya que conviven un montón de seres diferentes. Nosotros nos hemos hecho buenos amigos de unos pequeños gnomos que recolectan polvo lunar... Trabajan duramente para poder surtir de este material tan codiciado a toda su galaxia. Con ello consiguen que estos granos de café sean tan sumamente ricos y le aporten ese sabor tan característico.

Terrícolas si nunca habéis probado ningún café con polvo lunar, este es vuestro momento!

P.D.: Recuerda llevar gafas protectoras para que no te entren sus partículas diminutas en los ojos.

¡DESPEGA CON ASTRO!

MOON DUST

INDIA

CACAO | FLOR | PIEL DE NARANJA