

## FUSARI BIO CAFFÈ BIOLOGICO

La filiera che porta un caffè ad essere certificato **Caffè Organico** o **Caffè Biologico** è rigida e puntuale.

Partendo dalle origini, infatti, la certificazione Biologica inizia con **chicchi di caffè** coltivati **senza** l'utilizzo di **fertilizzanti chimici, additivi e pesticidi**. Tutte le pratiche di **raccolta, lavorazione e trasporto** devono essere **riconosciute** come **organiche** da un **ente internazionale**, che garantisce ai consumatori una produzione genuina del prodotto.

In questi anni la **sensibilità** nei confronti dei **caffè Biologici** e **certificati** è sempre maggiore: i prodotti sono sempre più richiesti a livello globale e i protocolli che li attestano sempre più rigidi. È molto importante parlare di *"biologico"* come tendenza di oggi a un **futuro più sostenibile**.

Caffè Fusari ha scelto di intraprendere questa strada **sin dalle origini** della torrefazione, ricercando e selezionando caffè provenienti da progetti ispirati alla **sostenibilità ambientale, sociale ed economica** della filiera produttiva.

Gusto e natura certificati sono quindi la base di questo nostro prodotto: **Caffè Fusari Bio** ci è valso il titolo di **Eccellenza** nella guida ***L'eccellenza delle torrefazioni italiane***, selezionate da **Gabriella Baiguera** per la guida di **De' Longhi**.

Il giudizio espresso dagli esperti sulla **Guida** è stato:

"È ricca di pregiate origini la miscela di Fusari, composta di caffè biologico di specie Arabica e Robusta proveniente da Colombia, Messico, Etiopia, Indonesia e da altre piantagioni d'America, India e Africa (...) Fusari Bio, una miscela ricca, composta di sette caffè Arabica e due Robusta (...), ben tessuta e priva di difetti. L'espresso si presenta bene, la crema è persistente e omogenea, di un bel tono nocciola. Il caffè è poco acido e gradevolmente amaro, il corpo si esprime bene e maschera la leggera astringenza, peraltro spesso apprezzata dall'appassionato di caffè espresso."

### DESCRIZIONE E DETTAGLI

Un caffè davvero **buono**, in tutti i sensi: Caffè Fusari propone la **miscela biologica**, un perfetto **connubio** tra **Arabica** e **Robusta**.

Il Caffè Fusari bio nasce dalla miscela di ben **sette monorigini**, valutate e **selezionate** tra le **migliori provenienze**.

I vari caffè che compongono la nostra miscela biologica sono coltivati con **metodi** esclusivamente **biologici**, **senza l'utilizzo di concimi chimici e fitofarmaci**.

#### Tostatura:

- **lenta**, per dare ad ogni chicco il giusto tempo di esprimersi e una perfetta friabilità
- **chiara**, per rispettarne la qualità ed esaltarne tutte le singole sfumature
- **dedicata**, in microlotti e al bisogno, per garantire una miscela sempre fresca
- **100% artigianale**, eseguita a mano in esclusiva dall'esperienza più che ventennale di un vero artigiano torrefattore

**Raffreddamento:** ad aria naturale, per garantire un prodotto in purezza e senza interferenze

La lavorazione di Caffè Fusari si conclude mantenendo gli **alti standard certificati** e si completa con l'**insacchettamento**, fatto con amore, **attenzione** e **rispetto**, valori chiave della nostra attività artigianale.

# FUSARI DECAFFEINATO

## CAFFEINO'

### DESCRIZIONE E DETTAGLI

Caffeinò decaffeinato Fusari: miscela, unica nel suo genere, **decaffeinata** dal gusto **dolce** e **aromatico**, quasi **speziato**.

Abbiamo provato combinazioni di monorigini decaffeinatate provenienti da quasi tutto il sud del mondo e alla fine l'abbiamo trovata: una **miscela equilibrata** e gustosa di arabica e robusta, tanto perfetta da farne un marchio registrato.

Da **crudo**, il caffè viene rigorosamente decaffeinato attraverso un processo naturale con **H<sub>2</sub>O**.

#### Tostatura:

- **lenta**, per dare ad ogni chicco il giusto tempo di esprimersi e una perfetta friabilità
- **chiara**, per rispettarne la qualità ed esaltarne tutte le singole sfumature
- **dedicata**, in microlotti e al bisogno, per garantire una miscela sempre fresca
- **100% artigianale**, eseguita a mano in esclusiva dall'esperienza più che ventennale di un vero artigiano torrefattore

**Raffreddamento:** ad aria naturale, per garantire un prodotto in purezza e senza interferenze

