



La nostra **STORIA** si chiama **QUALITÀ**

Nel 1952 nasce la Torrefazione Parenti S.p.a. dalla passione e dalla tenacia del cavalier Armando Parenti, collaudatore per macchine da torrefazione che insieme alla moglie fonda quella che viene inizialmente chiamata "Torrefazione Caffè Mexico", in una bottega in via Speranza a Bologna. Negli anni '70 la necessità di più ampi spazi dedicati alla produzione, porta alla decisione di trasferire la sede operativa a Castel Maggiore ed è qui che il nome diventa Torrefazione Parenti S.p.a., che vede protagonista il figlio Gastone che, seguendo le orme del Cavalier Parenti, pone estrema attenzione alla qualità, che diventa il carattere distintivo dell'azienda. Dal 2015 la torrefazione Parenti è entrata a far parte della Daroma S.p.A, proiettata verso uno sviluppo tecnologico e industriale volti a renderla uno dei più importanti player del caffè torrefatto in Italia e all'estero.



www.daroma.it



Mexico
caffè

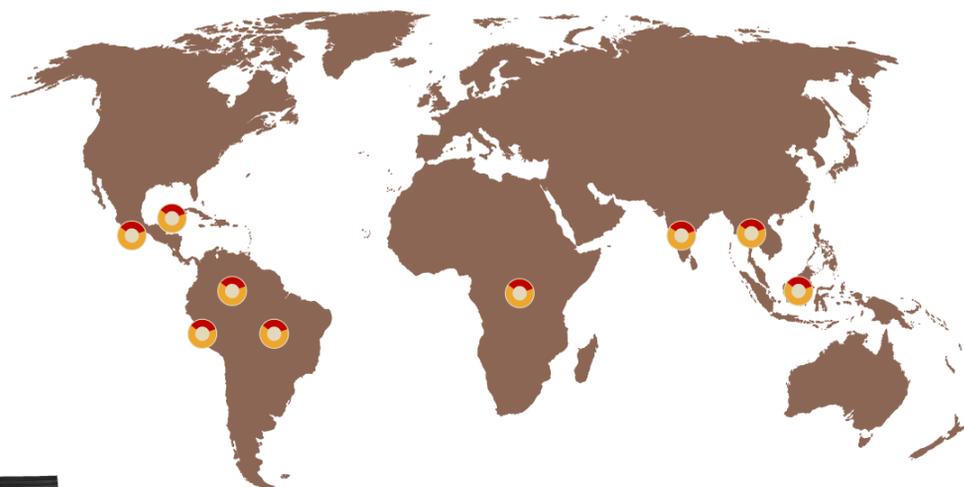
CAFFÈ IN GRANI



A BOLOGNA DAL 1952

MEXICO

Mexico caffè



COD.H0301



GMP | 1000g

Miscela di ricercati caffè robuste che incontrano le migliori arabica: un caffè dal corpo rotondo e caratterizzato da gradevoli sentori di miele e vaniglia, arricchiti da un gusto di mandorla. Acidità media e crema tigrata castano.

• PROFILO / NOTE AROMATICHE: MIELE, VANIGLIA E MANDORLA

INTENSITÀ	ACIDITÀ	CORPO	TOSTATURA
00000	00000	00000	00000

COD. H0331



FINE CUP | 1000g

Miscela di caffè arabica e robuste superiori: un caffè dal corpo pieno ed intenso e caratterizzato da significativi sentori di frutta secca, cacao amaro e pan tostato. Acidità assente, crema persistente e dalla tessitura color nocciola.

• PROFILO / NOTE AROMATICHE: FRUTTA SECCA CACAO AMARO

INTENSITÀ	ACIDITÀ	CORPO	TOSTATURA
00000	00000	00000	00000

GOLDEN | 1000g

Miscela di caffè arabica equilibrata da importanti robuste: un caffè dal corpo pieno, caratterizzato da rilevanti sentori di frutta secca e pan tostato. Lieve acidità e retrogusto persistente con una crema dall'ottima tessitura color nocciola.

• PROFILO / NOTE AROMATICHE: FRUTTA SECCA E PAN TOSTATO

INTENSITÀ	ACIDITÀ	CORPO	TOSTATURA
00000	00000	00000	00000

COD.H0321



COD. H0593



INTENSO | 1000g

Miscela di eccellenti caffè robuste: un caffè dolce e cremoso, con un gusto a tutto tondo. Dal carattere deciso e dall'aroma persistente, caratterizzato da sentori di cacao amaro e pan tostato.

• PROFILO / NOTE AROMATICHE: CACAO AMARO E PAN TOSTATO

INTENSITÀ	ACIDITÀ	CORPO	TOSTATURA
00000	00000	00000	00000

COD.H0351



CREMA CAFFÈ | 1000g

Miscela di pregiati caffè robusta bilanciata da eccellenti arabica: un caffè dal corpo bilanciato e caratterizzato da importanti sentori di cacao e frutta fresca. Retrogusto persistente e corposo, crema dalla tessitura color nocciola.

• PROFILO / NOTE AROMATICHE: FIORI E FRUTTA FRESCA

INTENSITÀ	ACIDITÀ	CORPO	TOSTATURA
00000	00000	00000	00000