

エスプレッソ豆セールのご案内

いつも、弊社の商品をご愛顧いただきまして、誠にありがとうございます。今回は弊社において人気商品となるカフェ デリッツィアのエスプレッソ豆を皆様にもお試し頂きたく、今だけ定価より3割引にてご提供をしております。
この機会にぜひ一度お試しください。
今後とも、変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願いたします。



30% OFF!! [定価より]

※ 1袋からご注文可能です

CAFFÈ DELIZIA (カフェ デリッツィア) NAPOLI 産

伝統製法 薪焙煎 エスプレッソ豆



パスクアーレ スカマルデッラ氏は40年以上の長い経験を生かし、カフェデリツィア社を1961年に創業しました。パスクアーレ氏は息子 ニコラとマリアと一緒に手作業で、オリジナルのブレンドで丁寧な焙煎を行っています。コーヒーを炭火で焙煎するというのは、ナポリの伝統的な方法で、まさしくパスクアーレ スカマルデッラ氏の焙煎方法でもあります。日本では、近年の最新の技術による短時間焙煎のコーヒーばかりが販売されています。

カフェデリツィア社のコーヒーは、ゆっくりと 樅の木で炭火焙煎されており、香りはほんのりと薪の香りがし、やわらかで、豊かなアロマのあるコーヒーです。是非、本物のナポリの伝統味をお楽しみ下さい。

【アラビカ種 62% ロブスタ種 38%】

ナポリを中心に南イタリアの最高食材にこだわった、マニアックな会社です

(有) 山 陽 水 産

TEL 0791-45-2578

FAX 0791-45-2548