

Paradiso

COFFEE BEANS

QUALITY STANDARD



กาแฟระดับพรีเมียมสโตร์อิตาลีที่ได้รับการคัดสรรอย่างพิถีพิถันในทุกขั้นตอน และผสมผสานกรรมวิธีคั่วกาแฟแบบพิเศษจากโรงคั่วกาแฟที่ผ่านการรับรองมาตรฐานการผลิตจาก UCC ตั้งแต่การคัดเลือก ผลิต และจัดส่งเมล็ดกาแฟ โดยทุกขั้นตอนได้ผ่านการทดสอบตามมาตรฐานของ UCC และในระดับสากล รวมถึงยังได้นำเทคโนโลยีการใช้ก๊าซไนโตรเจนเข้ามาใช้ในขั้นตอนการบรรจุ และติดวาล์วที่ช่องกาแฟเพื่อรักษาคุณภาพของกาแฟให้มีความสดใหม่อยู่เสมอ จึงทำให้เมล็ดกาแฟ UCC Paradiso มีกลิ่นหอมหวานแบบ melting sugar ช็อกโกแลตและคาราเมล ทำให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมและเข้มข้น เหมาะกับเมนูกาแฟที่มีส่วนผสมของนม เช่น ลาเต้และคาปูชิโน



LIGHT

80% ARABICA 20% ROBUSTA

Medium-bodied, broad and aromatic, medium texture with caramel character

BODY	●	●	●	●	●
ACIDITY	●	●	●	●	●
SWEETNESS	●	●	●	●	●
BITTERNESS	●	●	●	●	●

400.-



CLASSIC

90% ARABICA 10% ROBUSTA

Smooth and balance with pleasant hint of caramel with sweet finish

BODY	●	●	●	●	●
ACIDITY	●	●	●	●	●
SWEETNESS	●	●	●	●	●
BITTERNESS	●	●	●	●	●

400.-



DARK

70% ARABICA 30% ROBUSTA

Rich and complex with a very full-body and multi-layered character

BODY	●	●	●	●	●
ACIDITY	●	●	●	●	●
SWEETNESS	●	●	●	●	●
BITTERNESS	●	●	●	●	●

400.-



HEAVY

50% ARABICA 50% ROBUSTA

Creamy, rich and heavy

BODY	●	●	●	●	●
ACIDITY	●	●	●	●	●
SWEETNESS	●	●	●	●	●
BITTERNESS	●	●	●	●	●

400.-



ESTREMO

30% ARABICA 70% ROBUSTA

Bitter-Sweet chocolate, Rich mouthfeel

BODY	●	●	●	●	●
ACIDITY	●	●	●	●	●
SWEETNESS	●	●	●	●	●
BITTERNESS	●	●	●	●	●

400.-



ITALIAN ROAST

100% ROBUSTA

Nutty, dark chocolate, creamy mouthfeel and full body with sweetness aftertaste

BODY	●	●	●	●	●
ACIDITY	●	●	●	●	●
SWEETNESS	●	●	●	●	●
BITTERNESS	●	●	●	●	●

400.-