

Karakter Matrisi

İşletmeniz için en uygun espresso profilini seçin.

	Espresso Core	Espresso Regular	Espresso Premium	Crema Blend	High Caffeine	Decaf Prime
Blend Yapısı	Arabica Robusta	%100 Arabica	%100 Arabica	Arabica Robusta	%100 Robusta	%100 Arabica (EA)
Kavurma Profili ^[1] ^[2]	Medium Dark (Full City+) ■■■■■□	Medium+ (Full City) ■■■■□□	Medium (City+) ■■■■□□	Medium Dark (Full City+) ■■■■■□	Dark (Vienna) ■■■■■■■	Medium+ (Full City) ■■■■■□□
Aroma	Kakao, Kavrulmuş Fındık, Hafif Baharat	Kakao, Fındık, Karamel	Kakao, Narenciye, Floral	Kakao, Fındık, Hafif Karamel	Bitter Kakao, Kavrulmuş Tahıl	Kakao, Karamel, Kavrulmuş Fındık
Gövde	■■■■■■■	■■■■■□	■■■■□□	■■■■■■■	■■■■■■■	■■■■□□
Asidite	■■■□□□	■■■■□□	■■■■■□	■■■□□□	■■□□□□	■■■□□□
Krema	■■■■■□	■■■■□□	■■■■□□	■■■■■■■	■■■■■□	■■■■□□
Süt Uyumu	■■■■■■■	■■■■■□	■■■■□□	■■■■■■■	■■■■□□	■■■■■□
Bitiş	Dengeli. Dolgun.	Dengeli. Temiz.	Uzun. Aromatik.	Dengeli. Yumuşak.	Sert. Kalıcı.	Dengeli. Kontrollü.
Makine Toleransı ^[3]	Geniş	Orta	Hassas	Geniş	Orta	Orta
Kafein Seviyesi	Yüksek	Orta	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Çok Düşük
Kullanım Amacı	Yüksek hacim, Süt uyumu	Dengeli, Saf Arabica	Aromatik, Karakter odaklı	Süt öncelikli, Güçlü sunum	Yüksek kafein talebi	Kafeinsiz talep

[1] City terminolojisi, kavurma gelişimini first crack ve second crack arasındaki evrelere göre sınıflandırır.

[2] Tabloda yer alan kavurma ve profil sınıflandırmaları, Neroya üretim standardı esas alınarak belirlenmiştir.

[3] Makine toleransı; blend yapısı, kavurma gelişim seviyesi ve çözünürlük karakteri dikkate alınarak operasyonel testler sonucunda tanımlanmıştır.