















LINEE DI  
CAFFE'







**TATAWELÒ**  
★ PARA TODOS TODO ★







<b>CAFE' ECCELENTE</b>			Caffè Excelente nasce dall'incontro delle migliori Arabica del Chiapas e del Guatemala, selezionate per qualità, storia e sostenibilità. Tutti i caffè sono coltivati con una visione collettiva, sotto alberi da ombra e senza uso di pesticidi, tra i 1.000 e i 1.500 metri di altitudine, secondo pratiche rispettose del territorio e delle comunità. La miscela è 70% Arabica Zapatiste, coltiva sulle montagne rocciose del Chiapas dalle comunità autonome che da generazioni custodiscono la terra con rispetto e visione collettiva. A queste si uniscono le Arabica guatemalteche: El Bosque, Santa Cruz Naranjo, coltivata su dolci colline dalla Cooperativa Nueva Esperanza; e Cobán, Alta Verapaz, coltivata nella foresta pluviale montana dalla Cooperativa Samac. In tazza, Caffè Excelente unisce eleganza, complessità e corposità, offrendo un'esperienza armoniosa e avvolgente. Ma oltre al gusto, questo caffè racconta una storia più grande: la forza di Tatawelo è stata mettere insieme non solo le migliori Arabica, ma anche le relazioni tra produttori, promuovendo autonomia, dignità e sostenibilità delle comunità, senza dipendere dagli aiuti esterni.				
		<b>ARABICA MESSICO GUATEMALA</b>	<b>250 g</b>	<b>7,60 €</b>	<b>SCATOLA 24 pz</b>	<b>NOTE AROMATICHE FIORI VANIGLIA MANDORLE MIELE CAMELLO FRUTTA</b>	<b>GUSTO DOLCE</b>
<b>CAFE' CHIAPAS</b>			Nel cuore delle montagne del Chiapas nasce questo caffè monorigine 100% Arabica, coltivato dalle comunità autonome zapatiste. Cresciuto all'ombra della foresta e maturato lentamente, in tazza regala un caffè armonioso, pulito e persistente, capace di raccontare il territorio da cui proviene. Questo caffè non è solo un prodotto agricolo, ma l'espressione concreta di un progetto politico e sociale: l'autonomia zapatista. Le comunità che lo coltivano hanno scelto di organizzarsi fuori dalle logiche del mercato dominante, costruendo forme di autogoverno basate sulla partecipazione, sull'equità e sul rispetto reciproco. La terra non è sfruttata, ma condivisa; il lavoro non è subordinazione, ma cooperazione. Attraverso la coltivazione del caffè, queste comunità sostengono scuole autonome, sistemi di salute indipendenti e spazi di decisione collettiva, dimostrando che un altro modello di vita è possibile.				
		<b>ARABICA MONORIGINE MESSICO</b>	<b>250 g</b>	<b>7,80 €</b>	<b>SCATOLA 12 pz</b>	<b>NOTE AROMATICHE FIORI VANIGLIA MANDORLE</b>	<b>GUSTO FLOREALE</b>
<b>CAFE' CARACOLITO</b>			Dalla creatività della natura nasce un prodotto raro, dalle caratteristiche uniche. Il frutto del caffè, simile a una ciliegia e chiamato drupa, contiene generalmente un nocciolo diviso in due chicchi, nella forma che tutti conosciamo. In alcuni casi, però, il nocciolo presenta una particolarità: si sviluppa come un'unica sfera, chiamata "perla" o "caracolito". La forma sferica di questo chicco richiede una tostatura separata, lenta e uniforme, capace di esaltarne le qualità e di offrire in tazza un gusto avvolgente, con un aroma intenso, persistente ed elegante. L'unicità del "caracolito" genera però un paradosso: è considerato un caffè pregiato nei mercati del Nord, mentre nei Paesi produttori del Sud viene spesso penalizzato, risultando meno valorizzato sul mercato locale. Le quantità prodotte sono limitate e difficilmente i coltivatori riescono a venderle a un prezzo equo. Attraverso la creazione del Café Caracolito, la Tatawelo si propone quindi di valorizzare questo prodotto speciale, ristabilendo un equilibrio più giusto tra qualità e prezzo. Si tratta di un'edizione speciale a produzione naturalmente limitata, legata all'andamento del raccolto e quindi non sempre disponibile.				
		<b>ARABICA MESSICO DA GRANI SPECIALI</b>	<b>250 g</b>	<b>7,80 €</b>	<b>SCATOLA 12 pz</b>	<b>NOTE AROMATICHE CACAO VANIGLIA MIELE</b>	<b>GUSTO INTENSO</b>







<b>CAFE' EFFE</b>			Questo caffè sostiene direttamente un gruppo di donne coltivatrici dell'aldea di Puente Alto, parte della cooperativa Asobagri di Barillas, in Guatemala (Huehuetenango).	
		<b>ARABICA MONORIGINE GUATEMALA</b>	Nel luglio del 1982, la loro comunità fu vittima di un massacro compiuto dall'esercito del dittatore Efraín Ríos Montt, rimasto impunito. Dopo anni di paura e difficoltà, queste donne sono tornate alle loro terre e, nonostante le ferite della storia, hanno ricostruito la propria vita coltivando caffè in agroforesta. Unite per il bene della comunità e per offrire un futuro ai propri figli, hanno trovato nella cooperativa la forza di ricominciare. Acquistare questo caffè significa contribuire concretamente al lavoro e ai progetti della comunità di Puente Alto, sostenendo allo stesso tempo azioni di educazione alle differenze e di contrasto alla violenza di genere.	
250 g	8,20 €	SCATOLA 12 pz	<b>NOTE AROMATICHE CIOCCOLATO CAMELLO FIORI DI CAMPO CANNELLA</b>	<b>GUSTO INTENSO</b>
<b>CAFE' MISCELA</b>			Questa miscela nasce dall'incontro tra due mondi del Chiapas: le comunità autonome zapatiste e i produttori della Cooperativa Grano de Oro di El Triunfo. L'Arabica proviene dalle montagne zapatiste, dove ogni chicco è coltivato con rispetto e visione collettiva. Cresciute all'ombra della foresta, le piante maturano lentamente, sviluppando aromi eleganti e complessi: fiori bianchi, vaniglia dolce e mandorla, La Robusta proviene da FEDECOS, nella regione di Soconusco, dove la Cooperativa Grano de Oro coltiva caffè biologico non lavato con metodi tradizionali e sostenibili. Il risultato è un carattere intenso e terroso, con note di cacao amaro, spezie leggere e un corpo pieno e cremoso, che dona struttura e profondità alla miscela. In tazza, questa combinazione offre il meglio di entrambi i mondi: l'eleganza e la dolcezza dell'Arabica si sposano alla forza e al corpo della Robusta, creando un caffè equilibrato, armonioso e avvolgente. Il retrogusto è pulito e persistente, capace di raccontare la ricchezza del territorio e la dedizione dei produttori che lo coltivano.	
		<b>ARABICA ROBUSTA MESSICO</b>		
250 g	7,60 €	SCATOLA 12 pz	<b>NOTE AROMATICHE FIORI MANDORLE CACAO AMARO SPEZIE</b>	<b>GUSTO CORPOSO</b>
<b>CAFE' DECAFFEINATO</b>			Questo caffè nasce da 100% Arabica coltivata dalle comunità autonome zapatiste del Chiapas, raccolta con cura e inviata direttamente al processo senza intermediari, preservando autenticità e tracciabilità. La decaffeinizzazione avviene tramite il Mountain Water Process (MWP), un metodo indiretto che utilizza esclusivamente acqua pura proveniente dal vulcano Pico de Orizaba (5636 m), la vetta più alta del Messico. Il processo inizia con un'analisi chimica per determinare le condizioni ottimali, quindi i chicchi vengono vaporizzati e preparati per l'estrazione. La caffeina viene rimossa attraverso un delicato processo di estrazione ad acqua che impiega una combinazione controllata di pressione, vuoto e temperatura, garantendo che tutte le naturali note aromatiche del caffè rimangano intatte. Il risultato è un caffè dal gusto pieno, armonioso e pulito, con aromi delicati di fiori bianchi, vaniglia e mandorla, e un corpo morbido e persistente. Il decaffeinato mantiene tutte le note aromatiche dell'arabica d'origine, con un contenuto di caffeina minimo, inferiore allo 0,1%. per godere della qualità e del gusto in ogni momento della giornata.	
		<b>DECAF DALL'ARABICA MESSICO</b>		
250 g	8,80 €	SCATOLA 12 pz	<b>NOTE AROMATICHE FIORI VANIGLIA MANDORLE NON VENGONO ALTERATE DAL PROCESSO</b>	<b>GUSTO FLOREALE</b>







<b>SCATOLA MISTA</b>				
		<b>ARABICA MONORIGINE MESSICO GUATEMALA ROBUSTA MESSICO</b>	<p>La nostra scatola mix riunisce sei caffè selezionati con cura: 4x Excelente, 4xChiapas, 4xCaracolito, 4xEffe, 4xMiscela e 4xDecaffeinato. Ogni varietà racconta storie di comunità e territori unici, coltivate secondo pratiche sostenibili e con una visione collettiva, rispettando terra e produttori.</p> <p>Caffè Excelente unisce le migliori Arabica del Chiapas e del Guatemala, mentre Chiapas monorigine celebra l'autonomia delle comunità zapatiste. Caracolito propone un'edizione speciale con produzione limitata, valorizzando un chicco raro e prezioso, l'Effe è un caffè di resilienza e rinascita, coltivato dalle donne di Puente Alto per sostenere dignità e futuro della comunità. La Miscela combina Arabica e Robusta del Chiapas e Soconusco, per equilibrio e corpo. Infine, il Decaffeinato mantiene tutta l'eleganza dell'Arabica zapatista con caffeina ridotta, perfetto in ogni momento della giornata.</p> <p>Questa scatola nasce per chi ama esplorare diversi gusti e vivere ogni giorno una nuova esperienza di caffè, sostenendo autonomia, dignità e sostenibilità delle comunità produttrici.</p>	
250 g	8,00 €	SCATOLA 24 pz	<b>NOTE AROMATICHE MIX SUPREMO</b>	<b>GUSTO ESPLOSIVO</b>

<b>CAFE' ESPRESSO</b>				
		<b>ARABICA MONORIGINE MESSICO</b>	<p>Nel cuore delle montagne del Chiapas nasce questo caffè monorigine 100% Arabica, coltivato dalle comunità autonome zapatiste che da generazioni custodiscono la terra con rispetto e visione collettiva. Ogni chicco è il frutto di agricoltura sostenibile e lavoro condiviso, dove tradizione e autodeterminazione si intrecciano. Cresciuto all'ombra della foresta e maturato lentamente, in tazza regala un caffè armonioso, pulito e persistente, capace di raccontare il territorio da cui proviene. Questo caffè è macinato specificamente per macchina espresso, un'estrazione che esalta intensità, corpo e complessità dell'Arabica, dando vita a una bevanda ricca, cremosa e aromatica, con note persistenti e un retrogusto equilibrato. Ideale per chi ama un caffè deciso e avvolgente. Alcuni esploratori lo sperimentano anche nella moka, ottenendo una tazza dal gusto più vivace e intenso.</p>	
250 g	7,80 €	SCATOLA 12 pz		

<b>CAFE' GRANI CHIAPAS</b>				
		<b>ARABICA MONORIGINE MESSICO</b>	<p>Nel cuore delle montagne del Chiapas nasce questo caffè monorigine 100% Arabica, coltivato dalle comunità autonome zapatiste che da generazioni custodiscono la terra con rispetto e visione collettiva. Ogni chicco è il frutto di agricoltura sostenibile e lavoro condiviso, dove tradizione e autodeterminazione si intrecciano. Cresciuto all'ombra della foresta e maturato lentamente, in tazza regala un caffè armonioso, pulito e persistente, capace di raccontare il territorio da cui proviene. Consigli di conservazione e macinatura: per preservare al meglio qualità e aromi, conservare i grani in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce e umidità. La macinatura va eseguita poco prima dell'uso: una scelta sbagliata può vanificare mesi di lavoro del contadino e della tostatura. Per espresso o moka, regolare la macinatura con attenzione per ottenere il massimo del gusto.</p>	
500 g	15,50 €	SCATOLA 12 pz		

<b>CAFE' GRANI EFFE</b>			<p>Questo caffè sostiene direttamente un gruppo di donne coltivatrici dell'aldea di Puente Alto, parte della cooperativa Asobagri di Barillas, in Guatemala (Huehuetenango). Nel luglio del 1982 la loro comunità fu vittima di un massacro compiuto dall'esercito del dittatore Efraín Ríos Montt, rimasto impunito. Dopo anni di difficoltà, queste donne sono tornate alle loro terre e, nonostante le ferite della storia, hanno ricostruito la propria vita coltivando caffè in agroforesta. Unite per il bene della comunità e per offrire un futuro ai loro figli, hanno trovato nella cooperativa la forza di ricominciare. Acquistare questo caffè significa contribuire concretamente al lavoro e ai progetti della comunità di Puente Alto, sostenendo allo stesso tempo educazione alle differenze e contrasto alla violenza di genere.</p> <p>Consigli di conservazione e macinatura: conservare i grani in luogo fresco e asciutto, lontano da luce e umidità. Macinare poco prima dell'uso: una scelta sbagliata può vanificare mesi di lavoro del contadino e della tostatura. Per espresso o moka, regolare la macinatura con attenzione per ottenere il massimo del gusto.</p>
		<b>ARABICA MONORIGINE GUATEMALA</b>	
<b>500 g</b>	<b>16,20 €</b>	<b>SCATOLA 12 pz</b>	
<b>CAFE' GRANI MISCELA</b>			<p>Questa miscela nasce dall'incontro tra due mondi del Chiapas: le comunità autonome zapatiste e i produttori della Cooperativa Grano de Oro di El Triunfo. L'Arabica proviene dalle montagne zapatiste, dove ogni chicco è coltivato con rispetto e visione collettiva. Cresciute all'ombra della foresta, le piante maturano lentamente, sviluppando aromi eleganti e complessi: fiori bianchi, vaniglia dolce e mandorla, La Robusta proviene da FEDECOS, nella regione di Soconusco, dove la Cooperativa Grano de Oro coltiva caffè biologico non lavato con metodi tradizionali e sostenibili. Il risultato è un carattere intenso e terroso, con note di cacao amaro, spezie leggere e un corpo pieno e cremoso, che dona struttura e profondità alla miscela. In tazza, questa combinazione offre il meglio di entrambi i mondi: l'eleganza e la dolcezza dell'Arabica si sposano alla forza e al corpo della Robusta, creando un caffè equilibrato, armonioso e avvolgente. Il retrogusto è pulito e persistente, capace di raccontare la ricchezza del territorio e la dedizione dei produttori che lo coltivano.</p> <p>Consigli di conservazione e macinatura: conservare i grani in luogo fresco e asciutto, in un contenitore ermetico lontano da luce e umidità. Macinare poco prima dell'uso: una scelta sbagliata può vanificare mesi di lavoro del contadino e della tostatura. Per espresso o moka, regolare la macinatura con attenzione per ottenere il massimo del gusto.</p>
		<b>ARABICA ROBUSTA MESSICO</b>	
<b>500 g</b>	<b>15,00 €</b>	<b>SCATOLA 12 pz</b>	
<b>CAFE' FILTRO CHIAPAS</b>			<p>Nel cuore delle montagne del Chiapas nasce questo caffè monorigine 100% Arabica, coltivato dalle comunità autonome zapatiste che da generazioni custodiscono la terra con rispetto e visione collettiva. Ogni chicco è il frutto di agricoltura sostenibile e lavoro condiviso, dove tradizione e autodeterminazione si intrecciano. Cresciuto all'ombra della foresta e maturato lentamente, in tazza regala un caffè armonioso, pulito e persistente, capace di raccontare il territorio da cui proviene. Questo caffè è macinato specificamente per estrazione a filtro come la mitica "cuccumella" napoletana, la pressa francese e il filtro in carta v40 o macchina americana elettrica.</p> <p>Un'estrazione che valorizza la dolcezza naturale e l'equilibrio dell'Arabica, producendo una bevanda più chiara, morbida e aromatica, con corpo leggero e retrogusto pulito. Ideale per chi ama un caffè più delicato, da gustare a lungo.</p> <p>Consigli di conservazione : per preservare al meglio qualità e aromi, conservare il pacchetto aperto in un contenitore ermetico in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce e umidità.</p>
		<b>ARABICA MONORIGINE MESSICO</b>	
<b>1000 g</b>	<b>30,00 €</b>	<b>SCATOLA 6 pz</b>	

<b>CAFE' GRANI CHIAPAS</b>			<p>Nel cuore delle montagne del Chiapas nasce questo caffè monorigine 100% Arabica, coltivato dalle comunità autonome zapatiste che da generazioni custodiscono la terra con rispetto e visione collettiva. Ogni chicco è il frutto di agricoltura sostenibile e lavoro condiviso, dove tradizione e autodeterminazione si intrecciano. Cresciuto all'ombra della foresta e maturato lentamente, in tazza regala un caffè armonioso, pulito e persistente, capace di raccontare il territorio da cui proviene. Consigli di conservazione e macinatura: per preservare al meglio qualità e aromi, conservare i grani in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce e umidità. La macinatura va eseguita poco prima dell'uso: una scelta sbagliata può vanificare mesi di lavoro del contadino e della tostatura. Per espresso o moka, regolare la macinatura con attenzione per ottenere il massimo del gusto.</p>
		<b>ARABICA MONORIGINE MESSICO</b>	
<b>1000 g</b>	<b>30,00 €</b>	<b>SCATOLA 6 pz</b>	
<b>CAFE' GRANI MISCELA</b>			<p>Questa miscela nasce dall'incontro tra due mondi del Chiapas: le comunità autonome zapatiste e i produttori della Cooperativa Grano de Oro di El Triunfo. L'Arabica proviene dalle montagne zapatiste, dove ogni chicco è coltivato con rispetto e visione collettiva. Cresciute all'ombra della foresta, le piante maturano lentamente, sviluppando aromi eleganti e complessi: fiori bianchi, vaniglia dolce e mandorla, La Robusta proviene da FEDECOS, nella regione di Soconusco, dove la Cooperativa Grano de Oro coltiva caffè biologico non lavato con metodi tradizionali e sostenibili. Il risultato è un carattere intenso e terroso, con note di cacao amaro, spezie leggere e un corpo pieno e cremoso, che dona struttura e profondità alla miscela. In tazza, questa combinazione offre il meglio di entrambi i mondi: l'eleganza e la dolcezza dell'Arabica si sposano alla forza e al corpo della Robusta, creando un caffè equilibrato, armonioso e avvolgente. Il retrogusto è pulito e persistente, capace di raccontare la ricchezza del territorio e la dedizione dei produttori che lo coltivano.</p>
		<b>ARABICA ROBUSTA MESSICO</b>	
<b>1000 g</b>	<b>29,00 €</b>	<b>SCATOLA 6 pz</b>	
<b>CAFE' GRANI EFFE</b>			<p>Questo caffè sostiene direttamente un gruppo di donne coltivatrici dell'aldea di Puente Alto, parte della cooperativa Asobagri di Barillas, in Guatemala (Huehuetenango). Nel luglio del 1982 la loro comunità fu vittima di un massacro compiuto dall'esercito del dittatore Efraín Ríos Montt, rimasto impunito. Dopo anni di difficoltà, queste donne sono tornate alle loro terre e, nonostante le ferite della storia, hanno ricostruito la propria vita coltivando caffè in agroforesta. Unite per il bene della comunità e per offrire un futuro ai loro figli, hanno trovato nella cooperativa la forza di ricominciare. Acquistare questo caffè significa contribuire concretamente al lavoro e ai progetti della comunità di Puente Alto, sostenendo allo stesso tempo educazione alle differenze e contrasto alla violenza di genere. Consigli di conservazione e macinatura: conservare i grani in luogo fresco e asciutto, lontano da luce e umidità. Macinare poco prima dell'uso: una scelta sbagliata può vanificare mesi di lavoro del contadino e della tostatura. Per espresso o moka, regolare la macinatura con attenzione per ottenere il massimo del gusto.</p>
		<b>ARABICA MONORIGINE GUATEMALA</b>	
<b>1000 g</b>	<b>32,00 €</b>	<b>SCATOLA 6 pz</b>	

<b>CIALDA MISCELA</b>			<p>Questa miscela nasce dall'incontro tra due mondi del Chiapas: le comunità autonome zapatiste e i produttori della Cooperativa Grano de Oro di El Triunfo. L'Arabica proviene dalle montagne zapatiste, coltivata con rispetto e visione collettiva, mentre la Robusta proviene da El Triunfo, nella regione di Soconusco, coltivata con metodi biologici e sostenibili. Cresciute all'ombra della foresta e maturate lentamente, le piante danno vita a una miscela equilibrata, armoniosa e avvolgente. In tazza, Arabica e Robusta si combinano per offrire corpo pieno, struttura e profondità, con un retrogusto pulito e persistente, che racconta la dedizione dei produttori e la ricchezza del territorio.</p> <p>In cialda ESE 44 , 100% compostabile, per chi vuole gustare rapidamente un caffè di qualità senza rinunciare al rispetto per la Madre Terra, evitando plastica e sprechi.</p>
		<b>ARABICA ROBUSTA MESSICO</b>	
<b>0,7</b>	<b>0,50 €</b>	<b>SCATOLA 150 pz</b>	
<b>CIALDA EFFE</b>			<p>Questo caffè sostiene direttamente un gruppo di donne coltivatrici dell'aldea di Puente Alto, parte della cooperativa Asobagri di Barillas, in Guatemala (Huehuetenango).</p> <p>Nel luglio del 1982, la loro comunità fu vittima di un massacro compiuto dall'esercito del dittatore Efraín Ríos Montt, rimasto impunito. Dopo anni di paura e difficoltà, queste donne sono tornate alle loro terre e, nonostante le ferite della storia, hanno ricostruito la propria vita coltivando caffè in agroforesta.</p> <p>Unite per il bene della comunità e per offrire un futuro ai propri figli, hanno trovato nella cooperativa la forza di ricominciare.</p> <p>Acquistare questo caffè significa contribuire concretamente al lavoro e ai progetti della comunità di Puente Alto, sostenendo allo stesso tempo azioni di educazione alle differenze e di contrasto alla violenza di genere.</p> <p>In cialda ESE 44 , 100% compostabile, per chi vuole gustare rapidamente un caffè di qualità senza rinunciare al rispetto per la Madre Terra, evitando plastica e sprechi.</p>
		<b>ARABICA MONORIGINE GUATEMALA</b>	
<b>0,7</b>	<b>0,50 €</b>	<b>SCATOLA 150 pz</b>	
<b>CIALDA DECAF</b>			<p>Questo caffè nasce da 100% Arabica coltivata dalle comunità autonome zapatiste del Chiapas, raccolta con cura e inviata direttamente al processo senza intermediari, preservando autenticità e tracciabilità. La decaffeinizzazione avviene tramite il Mountain Water Process (MWP), un metodo indiretto che utilizza esclusivamente acqua pura proveniente dal vulcano Pico de Orizaba (5636 m), la vetta più alta del Messico. Il processo inizia con un'analisi chimica per determinare le condizioni ottimali, quindi i chicchi vengono vaporizzati e preparati per l'estrazione. La caffeina viene rimossa attraverso un delicato processo di estrazione ad acqua che impiega una combinazione controllata di pressione, vuoto e temperatura, garantendo che tutte le naturali note aromatiche del caffè rimangano intatte. Il risultato è un caffè dal gusto pieno, armonioso e pulito, con aromi delicati di fiori bianchi, vaniglia e mandorla, e un corpo morbido e persistente. Il decaffeinato mantiene tutta la note aromatiche dell'arabica d'origine, con un contenuto di caffeina minimo, inferiore allo 0,1%. per godere della qualità e del gusto in ogni momento della giornata. In cialda ESE 44 , 100% compostabile, per chi vuole gustare rapidamente un caffè di qualità senza rinunciare al rispetto per la Madre Terra, evitando plastica e sprechi.</p>
		<b>DECAF DALL'ARABICA MONORIGINE MESSICO</b>	
<b>0,7</b>	<b>0,50 €</b>	<b>SCATOLA 150 pz</b>	

Ogni chicco di caffè appena tostato custodisce un piccolo respiro. Dopo la tostatura, infatti, il caffè continua a rilasciare naturalmente anidride carbonica: un processo lento e prezioso, che porta con sé gli aromi più autentici della nostra tostatura artigianale.

Per questo abbiamo scelto di non imprigionarlo nel silenzio del sottovuoto. Il sottovuoto è assenza, compressione, immobilità: una soluzione tecnica che trattiene, ma non ascolta. Il caffè, invece, ha bisogno di tempo e spazio per esprimersi.

Sebbene efficace nel ridurre l'ossigeno, il sottovuoto comprime e accelera la perdita delle componenti aromatiche più delicate, interrompendo quel naturale equilibrio che il caffè costruisce nel tempo.

La valvola unidirezionale nasce invece per accompagnare questo processo, non per forzarlo. È una presenza discreta che permette al caffè di liberare gradualmente i gas della degasazione, impedendo al contempo all'ossigeno di entrare. In questo modo si evita l'ossidazione e si preservano freschezza, profumo e complessità aromatica.

All'interno del pacchetto, il caffè continua così a vivere ed evolversi lentamente, protetto ma non costretto. Quando lo aprirai, non troverai solo un prodotto ben conservato, ma un equilibrio tra tecnica e natura, un'esperienza rispettata fino all'ultimo respiro.

## CON VALVOLA UNIDIREZIONALE PROTEZIONE E FRESCHEZZA SUPERIORI

**USCITA CO<sub>2</sub> (GAS)**

**USCITA CO<sub>2</sub> (GAS)**

**BLOCCO OSSIGENO (O<sub>2</sub>)**

Film Barriera Multistrato

Filtro (Anti-Particle Filter)

4.

**Gas Naturale (CO<sub>2</sub>)**  
che si sviluppa in modo naturale dopo la tostatura viene rilasciato lentamente attraverso la valvola unidirezionale

**Ossigeno Esterno (bloccato)**

**Aria Esterna (non entra)**

**TATAWELO**  
caffè eccellente  
DIGNIDAD DALLE MONTAGNE DEL CHIAPAS  
★ PARA ToDoS ToDo ★  
Caffè Equo e Solidale  
100% arabica  
macinato per moka

1. Alloggiamento esterno
2. Membrana in silicone (Unidirezionale)
3. Sede della Valvola
4. Filtro (anti-particelle)

- ✓ **MASSIMA FRESCHEZZA**
- ✓ **PROTEZIONE DALL'OSSIGENO E UMIDITÀ** (riduce l'ossidazione)
- ✓ **PRATICITÀ E SICUREZZA** (mantiene il caffè fragrante)

# TATAWELO

★ PARA TODOS TODO ★



*Seminare,  
raccogliere  
e distribuire  
non solo  
chicchi  
di caffè  
ma di  
giustizia,  
dignità,  
uguaglianza  
e  
autonomia.*

tatawelocooperativa@gmail.com

TATAWELO.IT