

Fiche Produit



REFERENCE
ALTERBURO

DESIGNATION
COMMERCIALE

DESCRIPTION

INFORMATIONS
COMPLÉMENTAIRES

1618365

CAFÉ MOULU BIO LOBODIS PUE ORIGINE MEXIQUE 500G

Café Corsé et intense | Intensité 10/12

Notes aromatiques : pralinées - vanillées et boisées

Ce café est cultivé au Chiapas. Les plantations se trouvent sur les flancs de deux chaînes de montagne du Chiapas : la Sierra Madre et le Los Altos, au milieu de forêts tropicales et de pinèdes.

Récolte : manuelle et sélective

Préparation du café dans le pays producteur : café lavé

Altitude : entre 1 200 et 1 500 m

Pour un café plus savoureux, nous avons réalisé une recette avec une pointe de robusta.

DÉTAILS DU PRODUIT

Produit : Café moulu

Type : Grand cru, pure origine

Traçabilité : coopératives sélectionnées par Lobodis

Torréfaction : robe de moine, pour une couleur marron clair et un café parfaitement équilibré

Technique de torréfaction : méthode traditionnelle. Temps : environ 20 minutes.

Température moyenne : 230 °C

CONSEILS

Utilisation : cafetière filtre, cafetière italienne, cafetière à piston, machine espresso

Préparation : dosage de 7 à 10 g de café par tasse, soit une cuillère à soupe rase. privilégiez une eau fraîche, idéalement filtrée.

Nombre de tasses : 35 tasses pour un paquet de 250 gr, 70 tasses pour un paquet de 500 gr

Conservation : après ouverture, conservez votre paquet bien fermé.

idéalement dans une boîte opaque et hermétique, à l'abri de l'air et de la lumière.

Tri et recyclage : le marc de café peut être jeté soit dans un bac à compost, soit dans la poubelle de déchets organiques ou dans la poubelle des ordures ménagères. Le sachet est à jeter dans la poubelle des ordures ménagères.

