

Fiche Produit



REFERENCE
ALTERBURO

DESIGNATION
COMMERCIALE

DESCRIPTION

INFORMATIONS
COMPLÉMENTAIRES

1618366

CAFÉ EN GRAINS BIO LOBODIS PURE ORIGINE MEXIQUE 1KG

Café | 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 en grains

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

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

Conservation : 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.

