

Fiche Produit



REFERENCE
ALTERBURO

DESIGNATION
COMMERCIALE

DESCRIPTION

INFORMATIONS
COMPLÉMENTAIRES

1618367

CAFÉ MOULU BIO LOBODIS BLEND 100% ARABICA 500G

Café Équilibré et sucré

Notes aromatiques : noisettes et amandes grillées

Notre Sélection résulte de l'assemblage de nos plus prestigieuses origines, permettant aux caractères aromatiques de chaque terroir de s'accorder harmonieusement. En consommant ce café, vous participez à des projets de développement à destination de producteurs d'Amérique Latine.

Récolte : manuelle et sélective. Préparation du café dans le pays producteur : café lavé. Altitude : entre 1 500 et 1655 m

DÉTAILS DU PRODUIT

Produit : Café moulu

Type : Blend, pur arabica

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

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.

