



GranCrema 1000 g, 60% Arabica, 40% Robu - Café en grains

155752

Le mélange rouge 60/40 représente l'espresso classique de la tradition italienne : crémeux, corsé et intense. Ce mélange de café a un caractère fort, combinant la douceur et le corps de l'arabica brésilien des régions d'Alta Mogiana et de Cerrado avec l'onctuosité du robusta indien Parchment et de l'Ouganda Nganda Kakindu.

DÉTAILS DU PRODUIT

Un mélange légèrement torréfié au goût corsé prononcé, combinant l'arôme puissant des variétés d'arabica brésiliennes et caribéennes avec la douceur des variétés d'arabica d'Amérique centrale et la consistance forte et crémeuse des variétés de robusta indiennes et indonésiennes. La torréfaction dégage des arômes de pain grillé, de vanille et une pointe de chocolat.

Le mélange Gran Crema est recommandé pour les machines à café entièrement automatiques, le café filtre et toutes les nouvelles méthodes d'infusion telles que V60, Aeropress, French Press ou Toddy Brew.

Notes aromatiques : vanille, caramel, cacao.

Le café de Florence – depuis 1950

La torréfaction Mokaflor est une entreprise familiale depuis plusieurs générations. Cela garantit la continuité des connaissances et la transmission de l'expérience dans tous les aspects du café. Mokaflor entretient des relations directes avec les producteurs en concluant des contrats pluriannuels avec les mêmes producteurs à chaque fois : l'objectif est d'obtenir de meilleurs lots et une qualité élevée et constante. Le café est un produit vivant. Par conséquent, Mokaflor torréfie, goûte et évalue un échantillon de chaque lot de café pour s'assurer que seule la meilleure qualité est livrée dans ta tasse.

Caractéristiques

Caractéristiques du produit

Code EAN:	8006987840266
Numéro du fabricant :	2684
Poids du produit :	1.0 kilograms
Colisage:	1 Unité