

Grains de café Arabica, variété Caturra (CAT), W & N torréfiés et enrobés de chocolat 55% - 160g



Grani - CAT (W&N)

Arabica coffee beans



Grani - CAT (W&N)



Grani - CAT (W&N)



Washed & Natural



Sécherement contrôlé au point d'ébullition du café, résidu en la méthode sèche de sécher contrôlé les différents types de transformations effectués sur les arômes et saveurs.

On entend beaucoup parler de variétés de café ou de terroir, mais quasi jamais comment un café a été élaboré. Ceci est dommage, car son façonnage a une influence déterminante sur ses saveurs. Pour pouvoir comprendre et interpréter les différents arômes que l'on peut trouver dans un café, il est indispensable d'avoir une idée claire de la façon dont il a été travaillé, entre le moment de la récolte jusqu'à la torréfaction. En effet, c'est dans ce laps de temps que se développent les saveurs, arômes, parfums, ou les défauts. Pour transformer un café à peine récolté en un café prêt pour la torréfaction (café marchand), il y a le choix entre deux méthodes différentes: par voie sèche ou Naturelle (N), ou par voie humide ou Washed (W). En fonction de la méthode choisie le même café montrera des caractéristiques bien différentes. Avec la série «GRANI», Claudio vous propose l'expérience de comparer comment les différents types de transformation affectent un même café, cultivé à l'identique sur le même terroir. Chaque boîte contient deux sachets d'une même variété de café, recouverte avec le même chocolat 55%, et le type de transformation, (W) ou (N), est indiqué sur le sachet respectif.

[Pour en savoir plus...](#)

Note : Pas noté

Prix:

Prix de vente: 18,30 €

Prix de vente sans TVA: 16,79 €

Remise :

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

CAT