

Grãos de café arábica, variedade Bourbon (BB), W e N torrados e cobertos com chocolate 55% - 160g



Grani - BB (W&N) Arabica coffee beans



Grani - BB (W&N)



Grani - BB (W&N)



Equipamento utilizado na preparação do café: "Grani" e "Ilhoa Moçim" são marcas de produtos produzidos e/ou de processamento controlado sob supervisão.

Ouve-se falar muito sobre variedades de café ou de "terroir", mas quase nunca é dito como o café é processado, o que é uma grande lacuna, porque o processamento tem um efeito profundo sobre o sabor. Para compreender e interpretar os diferentes aromas que podem ser encontrados num café, é essencial ter uma ideia clara de como este pode ser processado a partir do momento da colheita até antes da torrefacção. Na verdade, é nesse espaço de tempo que se desenvolvem os sabores, os aromas, as fragrâncias ou os defeitos. Para transformar o café recém-colhido num café pronto a ser torrado (café comercial) podem ser seguidos dois diferentes métodos de processamento, por via húmida - lavado ou Whashed (W) ou por via seca - natural (N) e dependendo do método de processamento o mesmo café terá sabores muito diferentes. Para apreciar de forma clara, simples e inequívoca o quanto as diferentes formas de processamento podem afectar a mesma variedade de café cultivado num mesmo "terroir", Claudio oferece a experiência de "Grani", em que cada caixa contém uma única variedade de café coberto com o mesmo chocolate 55% e o tipo de processamento W ou N está indicado no respectivo saquinho.

[Para saber mais sobre o processamento...](#)

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

Preço de venda: 18,30 €

Preço de venda sem IVA: 16,79 €

Desconto:

[Colocar questão sobre este produto](#)