

Granos de café Arábica, variedad Bourbon (BB), W&N tostados y cubiertos con chocolate 55% - 160g



Grani - BB (W&N)

Arabica coffee beans



Grani - BB (W&N)



Grani - BB (W&N)



Washed & Natural



Equipamente utilizado e los procesos de café, así como el tipo de tostado, como los diferentes tipos de fabricación impactan en su sabor y aroma.

Se habla mucho sobre variedades de café o sobre el terreno, pero casi nunca se explica cómo se hizo el café. Es una lástima porque su fabricación tiene un impacto esencial en sus sabores. Para comprender y poder interpretar los diferentes aromas que se pueden encontrar en un café, es esencial tener una idea clara de cómo se manipuló entre el momento de la cosecha y el momento del tostado. De hecho, es en este período de tiempo cuando se desarrollan los aromas, sabores, perfumes o defectos. Para transformar un café recién cosechado en un café listo para tostar (café comercial), podemos elegir entre dos métodos distintos: seco o natural (N), y húmedo o lavado (W). Dependiendo del método elegido, el mismo café revelará características muy diferentes. Con la serie "GRANI", Claudio ofrece la experiencia para comparar cómo los diferentes tipos de fabricación impactan en la misma variedad de café, cultivado de manera idéntica en el mismo terreno. Cada caja contiene dos bolsas de una sola variedad de café, cubiertas con el mismo chocolate 55%, y el método de fabricación, (W) o (N), se indica en cada bolsa.

[You want to know more about the manufacturing...](#)

Calificación Sin calificación

Price

Precio de venta 18,30 €

Precio de venta sin impuestos 16,79 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Descripción

BB