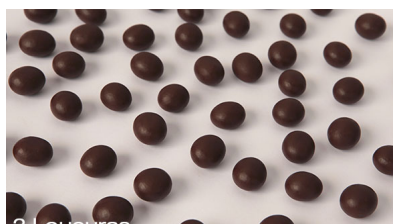


## Grains de café torréfiés recouverts de chocolat 55% -150g

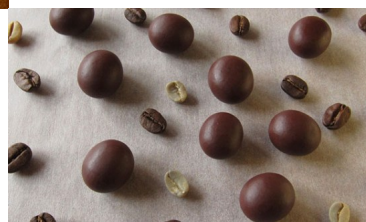


3 Loucuras

Roasted coffee beans covered with 55% chocolate



3 Loucuras



**Trois variétés différentes d'Arabica cultivées dans notre plantation de Nova Moca, chacune possédant une saveur étonnamment différente.** Ces grains de café torréfiés proviennent de trois variétés différentes d'Arabica, anciennes et rares, cultivées dans la même plantation, côte à côte. Ils sont torréfiés exactement de la même façon et recouverts du même chocolat. En les dégustant, vous découvrirez l'incroyable différence de ces trois variétés. Pour les distinguer, nous avons gardé les codes que nous utilisons dans notre plantation : n°1 CAT (Caturra), n° 2 BB (Bourbon) et n° 3 NM (Novo Mundo)

*La température idéale pour apprécier pleinement notre chocolat se situe entre 27 °C et 28°C.* Avant de les déguster, il est bon de savoir que le poids moyen du grain de café dans ce chocolat est de 0,1 g, c'est-à-dire près de 1/80 de la quantité de café nécessaire pour faire un expresso de 8 grammes. NB : Croquez-les pour les déguster pleinement. DESCRIPTION 1 CAT : c'est le plus productif des trois, et c'est lui qui est à l'origine de la sélection de nombreux hybrides modernes. Le parfum du café se libère au coup de dent, envahit le nez et la bouche... mais il se retire vite, laissant seul le goût du chocolat. 2 BB : celui-ci nous offre des sensations exactement opposées à celle du premier test avec le CAT. Cette fois-ci, c'est le chocolat qui se révèle en premier, mais peu à peu, il cède la place à l'arôme de ce café doux et délicat qui efface totalement le goût du chocolat. La persistance de ce café, bien que nous l'ayons travaillé pendant de longues années, continue à nous surprendre. 3 NM : probablement le plus complet des trois. Il possède à lui seul le corps, la structure et la persistance d'un mélange optimal. Les parfums et la puissance de ce café se fondent avec le goût du chocolat en un rare équilibre.

Note : Pas noté

Prix:

Prix de vente: 17,20 €

Prix de vente sans TVA: 15,78 €

Remise :

[Poser une question sur ce produit](#)