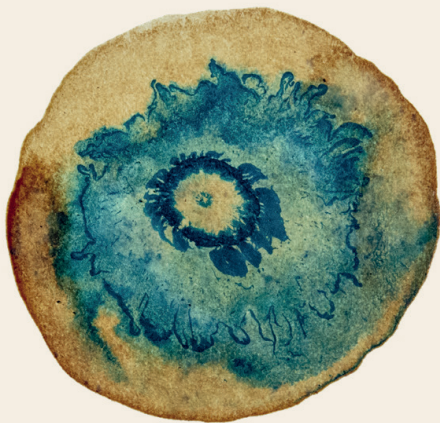




# L'Arbre à Café

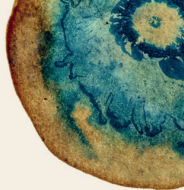


Gramo de Oro

PÉROU

Fermiers, Coopératives

*GRAND CRU*



# Gramo de Oro

*Le vrai café sans caféine*

L'Arbre à Café vous promet de redonner son éclat au déca. Gramo de Oro est bio et conserve au mieux son goût grâce à un processus révolutionnaire de décaféination propre aux cafés de spécialité: l'osmose inverse, appelée Swiss Water Process. Du plaisir, des arômes et un corps généreux, le véritable bonheur de goûter un bon déca.

---

## RECOMMANDÉ

### RECETTE ESPRESSO

IN : 18 g

OUT : 50 g

26 secondes

9 bar

92°C

---

## AGRICULTURE

Biologique certifiée

## PROFIL DE DÉGUSTATION

Décaféiné, Doux / Épicé

## PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

## RICHESSA AROMATIQUE

●●●○○

## FERMENTATION

Lavée

## NOTES

Chocolat au lait, cardamome, vanille

## VARIÉTÉ

Arabica / Caturra

## SÉCHAGE

En guardiola



FR-BIO-01  
Agriculture non-UE

[www.larbreacafe.com](http://www.larbreacafe.com)

[www.pro.larbreacafe.com](http://www.pro.larbreacafe.com)



L'Arbre à Café



[larbreacafe](https://www.instagram.com/larbreacafe)

Entreprise Société à



Certifiée

Mission