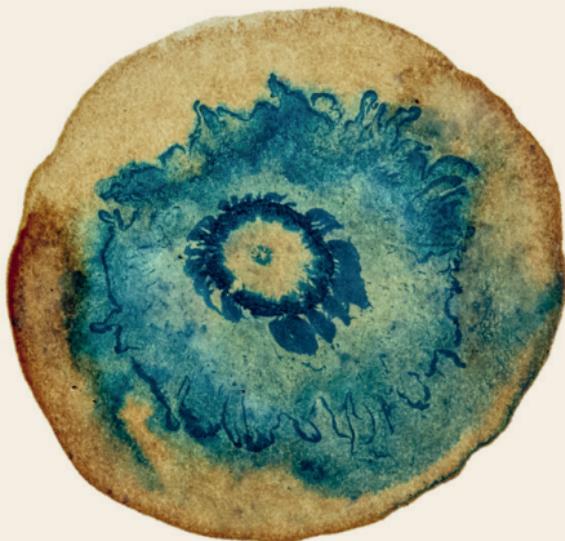




L'Arbre à Café



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 : 18g

OUT : 50g

26 secondes

9 bar

92°C

AGRICULTURE

Biologique certifiée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Décaféiné, Doux / Épicé

PUISSEANCE

● ● ● ○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

● ● ● ○○

FERMENTATION

Lavée

NOTES

Chocolat au lait, cardamome, vanille

VARIÉTÉ

Arabica / Caturra

SÉCHAGE

En guardiola



www.larbreacafe.com

www.pro.larbreacafe.com

L'Arbre à Café

larbreacafe

