



*Une chocolatine se savoure
avec un bon café*



ESPRESSO CREMONE

- Choix de moutures :** Moulu espresso ou grains
- Origine :** Éthiopie
- Torréfaction :** Mi-noire
- Notes de dégustation :** Arômes réconfortants de chocolat noir, un corps intense et persistant, et une finale florale.
- Accord parfait :** Chocolatine juste sortie du four

Bonne dégustation!

ORIGINE : ÉTHIOPIE

Afin d'atteindre le goût recherché, le CREMONE met en valeur un grain lavé SHG (Strictly High grown) provenant de la localité de Jimma. Perchée à plus de 1500m d'altitude, cette région montagneuse de l'Éthiopie est reconnue pour ses grains plus équilibrés, moins acides, que les classiques Yirgacheffe ou Sidamo, tout en conservant l'intensité et la complexité du fruit provenant de ce pays, berceau du café.



BARISTA
MICROTORRÉFACTEUR

TORRÉFIÉ À
MONTRÉAL PAR



*Un roulé aux raisins se
savoure avec un bon café*



ESPRESSO DÉCAFÉINÉ

- Choix de moutures :** Moulu espresso ou grains
Origine : Colombie
Torréfaction : Mi-noire
Notes de dégustation : Aromatique et balancé,
aux notes de cerise noire
Accord parfait : Roulé aux raisins moelleux

Bonne dégustation!

ORIGINE : COLOMBIE

Afin d'obtenir le profil de goût désiré, le mélange ESPRESSO DÉCAFÉINÉ met de l'avant les plus gros grains colombiens, les Supremos, triés selon la méthode EP (European Preparation) pour obtenir la meilleure qualité disponible. Ces grains sont par la suite décaféinés par la méthode naturelle à l'eau suisse. Ce procédé permet de retirer 99,9 % de la caféine tout en conservant la majorité des huiles et des arômes du café, sans l'utilisation de solvants chimiques.



TORRÉFIÉ À
MONTRÉAL PAR

BARISTA
MICROTORRÉFACTEUR



*Un dessert fruité se
savoure avec un bon café*



CAFÉ FILTRE VELOUTÉ DOLCE

- Choix de moutures :** Moulu filtre ou grains
Origine : Guatemala
Torréfaction : Mi-noire
Notes de dégustation : Doux, riche et floral
Accord parfait : Tarte aux fruits de saison

Bonne dégustation!

ORIGINE : GUATEMALA

Afin d'obtenir le profil de goût désiré, le café filtre velouté DOLCE met en valeur un grain lavé SHG (Strictly High Grown) de la région d'Antigua, au Guatemala. Cette région est reconnue mondialement pour ses caféiers cultivés sur son sol volcanique, richement fertilisé par les volcans Fuego, Pacaya et Agua. Ces conditions de culture, jumelées au climat unique de l'endroit, confèrent à ces grains une qualité gustative unique qu'il serait impossible de répliquer.



TORRÉFIÉ À
MONTRÉAL PAR

BARISTA
MICROTORRÉFACTEUR



*Un croissant se savoure
avec un bon café*



CAFÉ FILTRE CORSÉ NERO

- Choix de moutures :** Moulu filtre ou grains
Origine : Colombie
Torréfaction : Noire (foncée)
Notes de dégustation : Intense et fruité
Accord parfait : Croissant croustillant doré
à point

Bonne dégustation!

ORIGINE : COLOMBIE

Pour obtenir ce profil de goût intense et fruité, le café filtre corsé NERO met en valeur les plus gros grains colombiens, les Supremos, triés selon la méthode EP (European Preparation), pour ne conserver que la meilleure qualité disponible. Le café colombien est reconnu pour sa rondeur et son corps, ainsi que ses arômes de caramel et de cacao.



TORRÉFIÉ À
MONTRÉAL PAR

BARISTA
MICROTORRÉFACTEUR