



*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



*A chocolatine is best enjoyed
with a great cup of coffee*



ESPRESSO CREMONE

Grind options:	Espresso grind or whole beans
Origin:	Ethiopia
Roast:	Medium-Dark
Tasting notes:	Comforting aromas of dark chocolate, an intense and structured body and a floral finish
Perfect pairing:	A chocolatine fresh from the oven

Enjoy!

ORIGIN: ETHIOPIA

To achieve the desired taste profile, CREMONE features a SHG (Strictly High Grown) fully washed bean from the locality of Jimma. Sitting at an altitude of more than 1,500 m, this mountainous region of Ethiopia is world renowned for producing more balanced, less acidic beans than those found in well-known neighboring regions like Yirgacheffe or Sidamo, while maintaining the intensity and complexity of all beans that come from this coffee-rich country.



ROASTED IN
MONTREAL BY

BARISTA
MICROTORRÉFACTEUR