



*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



*A fruity dessert  
is best enjoyed with  
a great cup of coffee*

## MELLOW BREWED COFFEE DOLCE

<b>Grind options:</b>	Drip coffee grind or whole beans
<b>Origin:</b>	Guatemala
<b>Roast:</b>	Medium-Dark
<b>Tasting notes:</b>	Mellow, rich and floral
<b>Perfect pairing:</b>	A seasonal fruit tart

*Enjoy!*

### ORIGIN: GUATEMALA

To achieve this taste profile, DOLCE brewed coffee features a SHG (Strictly High Grown) fully washed bean from the region of Antigua in Guatemala. This region is internationally renowned for its richly fertilized volcanic soils - the result of ancient eruptions from the Fuego, Pacaya and Agua volcanoes - that the coffee plants grow in. This distinctive soil, coupled with the unique climate of the region, gives idiosyncratic gustatory qualities to the beans that are impossible to replicate anywhere else.



ROASTED IN  
MONTREAL BY

**BARISTA**  
MICROTORRÉFACTEUR