



*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



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

DARK ROAST BREWED COFFEE NERO

Grind options:	Drip coffee grind or whole beans
Origin:	Colombia
Roast:	Dark
Tasting notes:	Intense and fruity
Perfect pairing:	A flaky golden croissant

Enjoy!

ORIGIN: COLOMBIA

To obtain this intense and fruity taste profile, NERO brewed coffee features the famed Colombian Supremo bean, sorted using the European preparation method, which results in a selection of only the biggest and highest quality beans. Colombian beans are known for their body and roundness and for their caramel and cocoa flavours.



ROASTED IN
MONTREAL BY

BARISTA
MICROTORRÉFACTEUR