



Brûlerie de Meaux, boutique de cafés et de thés

Boutique de café artisanal en ligne | La Brûlerie de Meaux

50% clats d'arômes éthique et biologique

8.25 €



Ici, nous valorisons les particularités de nos grains d'origine, dans un assemblage les révélant, en les associant. C'est, nous semble-t-il, chose faite, en combinant le Chiapas, El Palomar, le Colombien Supremo et le koché éthiopien, pour une tasse aux multiples clats d'arômes. Humble et exaltant, ce mélange restitue des saveurs remarquables et de belles persistances aromatiques. L'association de milieux différents intégrant le respect, la fois, de l'humain et de son cadre productif, n'est pas sans clat, y compris en tasse.

À

[En savoir plus :](#)

Ici cinq points forts : une traçabilité totale, l'assurance tant sur la variété, que sur l'année de récolte, l'obtention du meilleur lot, une labellisation bio et équitable et une torréfaction sur mesure faite sur l'instant.

Convaincu ! Sélectionnez l'aide des menus déroulants ci-dessous :

- Le conditionnement voulu et son prix dégressif correspondant,
- La mouture souhaitée, selon votre mode d'extraction,
- La nature de la torréfaction attendue selon nos trois propositions à la carte :

Proposition 1) : "claire acidulée", respectant la finesse des parfums et au corps subtil, mais de moindre puissance. Torréfaction pratiquée au nord de l'Europe.

Proposition 2) : "plus noire", avec un bouquet intense de parfums, mais moins différenciables. Torréfaction du sud de la France et chez les industriels.

Proposition 3) : "Italienne", avec une puissance palais plus amère et persistante, mais de moindre délicatesse. Torréfaction la plus trouvée ailleurs, car gommant les défauts du café.

[Informations du vendeur](#)