



Brûlerie de Meaux, boutique de cafés et de thés

Boutique de café artisanal en ligne | La Brûlerie de Meaux

Chiapas du Mexique et Palomar du Pérou

6.72 €



L'idée est pédagogique. Il s'agit d'un lot de deux cafés aux caractéristiques contraires que l'on peut mélanger afin d'obtenir un café complet. Le Chiapas du Mexique est un café aux parfums fleuris et acidulés, dont l'attaque est immédiate, mais sans arrière-plan. Quant au second, El Palomar du Pérou, c'est le contraire. Son arrière-plan est vivace et de bonne tenue, sans attaque franche au départ. Leur mélange procure donc une synergie appréciable. L'attaque fleurie est au rendez-vous, puis l'acidité s'estompe avec un enroulement du palais et une persistance étonnante pour un café doux. Découvrez et combinez pour votre plus grande satisfaction ces deux cafés provenant, à la fois, de circuits courts et de productions biologiques.

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](#)