



Brûlerie de Meaux, boutique de cafés et de thés

Boutique de café artisanal en ligne | La Brûlerie de Meaux

Kenya Gallia AA

12.00 €



Les Arabicas d'Afrique de l'Est sont de véritables trésors. Le Kenya dispose, quant à lui, de plantations culminant entre 1500 et 2000 mètres, avec deux variétés spécifiques, le SL-28 et le SL-34, couvrant 90% de la production. Choisir le Gallia AA est partant l'assurance d'une qualité exclusive, avec un faible taux de caféine, des saveurs d'agrumes et de fruits des bois et un corps soutenu par une belle acidité.

La baronne Karen von Blixen-Finecke, auteure du roman La ferme africaine, dont fut tiré le film Out of Africa : souvenirs d'Afrique, raconte admirablement l'histoire de sa culture au 19^{ème} siècle.

Note de dégustation 84/100

[Note du fournisseur](#)

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

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

- Le conditionnement voulu et son prix progressif 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 réaliste, car gommant les défauts du café.

[Informations du vendeur](#)