

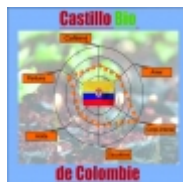


Brulerie de Meaux, boutique de cafés et de thés

Boutique de café artisanal en ligne | La Brulerie de Meaux

Castillo Bio de Colombie

8.80 €



Voilà la souche Castillo qui sauve et sauvera des vies dans leur milieu productif ! Attribuée à Jaime Castillo Zapata, cette variété en altitude résiste à la rouille foliaire qui décime aujourd'hui plus de 50% des caféiers. En plus de sa liqueur d'orange, de pomme rouge et de chocolat au lait, nous avons une culture sous ombrage, une auto production organique et une réduction de 90% de l'eau de lavage. L'avenir équitable et durable dans les actes !

[Nouveau site de vente :](#)

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 triple labellisation 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 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 trouvée ailleurs, car gommant les défauts du café.

[Informations du vendeur](#)