



Brûlerie de Meaux, boutique de cafés et de thés

Boutique de café artisanal en ligne | La Brûlerie de Meaux

Excelso de Colombie

7.70 €



Arabica lavé cultivé autour de la Cordillère des Andes à des altitudes comprises entre 1000 et 1800m. Il est classifié dans la catégorie des cafés "doux" de par sa légèreté et sa délicatesse, légèrement caramélisé. Sa tasse est ronde, suave et légèrement acidulée.

[Nouveau site de vente :](#)

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 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 réaliste, car gommant les défauts du café.

[Informations du vendeur](#)