

DRINKS.

ViCafe mélange maison décaféiné en grains 1kg



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	741452
Pays	Suisse
Région	Zurich
Embouteilleur	ViCafe, Zürich, Schweiz
Marque	vicafe
Type	Grains de Café
L'usage	Pour l'espresso ou le flat white
Dégustation	Moyen à fort, avec une acidité douce et des arômes de chocolat au lait, de nougat et de caramel.
Désignation commerciale	kaffee
Détails	100 % arabica du Kenya, du Guatemala, du Brésil et de l'Inde, décaféiné
Ingrédients	100 % Arabica, sans caféine



Description

Le café n'est pas le point de départ de ViCafe à Zurich. Lorsque Christian Forrer a obtenu les droits de Vivi Kola en 2010 et a fait revivre cette boisson populaire après des décennies, il ne s'agissait en fait que de cela. Mais pour rendre l'ambiance plus conviviale et plus variée, une micro-torréfaction a été installée. Avant même que Christian ne s'en rende compte, les magasins des environs ont commencé à vendre son café - la demande a augmenté et une marque de café solide s'est développée. Un torréfacteur plus grand a été construit dans l'ancienne gare d'Eglisau et c'est de là que proviennent les nombreuses variantes de café sous le nom de 'ViCafe'.

Le mélange maison ViCafe est le premier à avoir été torréfié et donc le café phare. Cette variante a été

soigneusement décaféinée par CO2 à Brême. Il est composé à 100 % de grains d'arabica et s'utilise idéalement pour un espresso ou comme flat white. Pour ceux qui souhaitent moulinier eux-mêmes leur café, les grains entiers sont la meilleure solution.