DRINKS.

ViCafe Mélange Crema Grains de café 1kg

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	746395
Pays	Suisse
Région	Zurich
Embouteilleur	ViCafe, Zürich, Schweiz
Marque	ViCafe
Type	Grains de café
L'usage	Pour moudre du café frais
Dégustation	Moyen à fort, avec une acidité douce et des arômes de noix et de caramel.
Désignation commerciale	kaffee
Détails	100 % d'arabica du Guatemala, du Brésil et de l'Inde
Ingrédients	100 % arabica de trois pays

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 ViCafe Crema est très similaire au mélange maison, mais les grains ne proviennent que de trois pays : Guatemala, Brésil et Inde. Il est donc légèrement plus doux. Il est composé à 100 % de grains arabica et s'utilise idéalement pour l'espresso et ses nombreuses variantes. Pour ceux qui

souhaitent moudre eux-mêmes leur café, les grains entiers sont la meilleure solution.