DRINKS.

Stoll Café Pérou Bio 500g

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	755419
Pays	Suisse
Embouteilleur	STOLL KAFFEE AG, Austrasse 38, CH-8045 Zürich
Marque	Stoll
Type	Grains de café
L'usage	pour espresso ou lungo
Dégustation	Moyennement fort avec des arômes de prunes mûres, de vermicelle, de chocolat noir avec de discrètes notes de massepain.
Désignation commerciale	kaffee
Détails	100 % arabica bio du Pérou
Ingrédients	100 % arabica bio du Pérou
Organique	Oui

Description

Cela fait déjà presque 100 ans que l'entreprise Stoll Kaffee a été fondée - à l'époque dans le Seefeld zurichois par Oskar Stoll. Les débuts furent peut-être modestes, mais Stoll devint rapidement célèbre pour son excellent café. Il fallait donc des locaux plus grands, si bien que Stoll a déménagé à la Manesseplatz dans les années 1970. L'entreprise a été dirigée avec passion au sein de la famille - les générations se sont succédé à la tête de l'entreprise. En 2011, cela devait changer avec l'arrivée de la famille Amann. La qualité du café n'a pas changé et, aujourd'hui comme hier, l'entreprise continue de fonctionner selon ses principes. Outre le café, on peut même participer à des cours de barista chez Stoll. La variété 'Pérou' est composée à 100 % de grains d'arabica bio provenant de la petite ferme 'El

Corazon', qui appartient à M. Carloman Carranza Montenegro. À l'origine, elle était utilisée pour l'élevage du bétail, jusqu'à ce que Carloman décide de se lancer dans la culture du café. De manière quelque peu atypique pour le Pérou, les grains de café fraîchement récoltés sont traités à sec. Cela signifie que le grain est séché avec la cerise entière. L'emplacement parfait, le sol et le traitement spécial lui confèrent des arômes raffinés de prune mûre, de chocolat noir et même un soupçon de pâte d'amande.