

DRINKS.

Stoll Café Classic Roma 250g



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	758463
Pays	Suisse
Région	Zurich
Embouteilleur	STOLL KAFFEE AG, Austrasse 38, CH-8045 Zürich
Marque	stoll
Type	Grains de café
L'usage	pour espresso, café latte, cappuccino
Dégustation	Structure puissante avec des arômes de chocolat, de noix et des notes fruitées.
Désignation commerciale	kaffee
Détails	80 % d'arabica, 20 % de robusta
Ingrédients	Entre 68 % et 80 % de grains de café arabica



Description

Pour l'espresso, le café latte, le cappuccino

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 très vite 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.

Le Roma, l'espresso le plus fort de Stoll, est composé à 80 % d'arabica et à 20 % de robusta. D'une structure puissante, il se montre sous son aspect chocolaté avec des arômes de noix et une touche de fruits.