DRINKS.

Cosmo Coffee Single Estate Azul café en grains 1000g

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	766357
Pays	Brésil
Région	Minas Gerais
Embouteilleur	Ventura Trading AG, Haldenstrasse 5, 6341 Baar, Switzerland
Marque	Cosmo
Type	Café en grains
L'usage	pour espresso, lungo et autres spécialités de café
Dégustation	avec des arômes de massepain, de chocolat, de noix, de caramel.
Désignation commerciale	kaffee
Détails	Café Single Estate à base de grains Arabica (variété : Catuai & Paraiso) ; profil de torréfaction : moyennement foncé ; traité au miel
Ingrédients	100% grains d'arabica
L'emballage	mit Verpackung
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié

Description

Ce café Single Estate provient de la fazenda Ipiranga dans le sud-est du Brésil, qui appartient à la famille Hereth depuis trois décennies. Les terres produisent du café depuis 1875, mais lorsque la crise du café a frappé le Brésil, Myrtha et Hanjörg Hereth ont repris le projet et ont redonné un coup de fouet au domaine. L'étendue de la ferme de café est telle que les collaborateurs vivent sur le site, où des maisons d'habitation, une école et des activités de loisirs ont été mises à leur disposition. Les plants d'arabica s'alignent sur les collines aux courbes douces du sud de l'immense État de Minas Gerais, à une altitude moyenne de 950 mètres. Les grains de café sont torréfiés par une entreprise partenaire, puis acheminés directement en Suisse, sans intermédiaire, où ils sont accueillis par les frères et sœurs Domenica et Valentin Biedermann, les fondateurs de la marque Cosmo Coffee. Ce commerce direct assure une transparence totale tout au long de la chaîne de création de valeur.
Le Cosmo Coffee Azul est préparé selon la méthode Honey. Cela signifie que seule la coque de la cerise de café est retirée avant le séchage, de sorte que la pulpe restant sur le grain donne une consistance collante et mielleuse. Cette méthode de préparation semi-sèche s'oppose à la préparation sèche (=la cerise de café reste entière) et à la préparation humide (=la pulpe est détachée du grain).