

DRINKS.

Cosmo Coffee Single Estate Sol grains de café 250g



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	766586
Pays	Brésil
Région	Minas Gerais
Embouteilleur	Ventura Trading AG, Haldenstrasse 5, 6341 Baar, Switzerland
Marque	Cosmo
Type	Grains de café
L'usage	pour espresso, lungo, café au lait et autres spécialités de café
Dégustation	puissant avec une légère et agréable acidité ainsi que des arômes de noix, de nibs de cacao et de chocolat noir.
Désignation commerciale	kaffee
Détails	Café Single Estate à base de grains de perle Arabica (variété : Catuai & Paraiso) ; profil de torréfaction : moyen ; traité au miel
Ingrédients	100% grains de perle 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 Sol est préparé selon la méthode Honey. Cela signifie qu'avant le séchage, seule la coque de la cerise de café est retirée, de sorte que la pulpe restant sur le grain donne une consistance collante et mielleuse. La particularité de ce café ne réside toutefois pas dans son traitement, mais dans la nature du grain : il s'agit de grains perlés rares qui poussent individuellement dans la cerise de café et qui ont donc une forme plus ronde. En effet, une cerise de café se compose normalement de deux grains, qui sont alors plus plats. Les grains perlés apparaissent en raison d'un manque d'alimentation en nutriments à l'extrémité des branches de la plante ou à la suite de sélections spéciales.