

DRINKS.

ViCafe Mélange d'Afrique de café en grains 350g



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	768493
Pays	Suisse
Embouteilleur	ViCafe, Zürich, Schweiz
Marque	vicafe
Type	Grains de café
L'usage	Pour l'espresso et ses variantes
Dégustation	Moyen à fort avec une acidité moyenne et des arômes de thé noir, de miel et d'orange sanguine.
Désignation commerciale	kaffee
Détails	100 % d'arabica de Tanzanie, d'Ouganda et d'Éthiopie
Ingrédients	100 % arabica d'Afrique



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 Afrika est le premier de nature continentale, provenant de trois pays d'Afrique. Les grains proviennent du Mondul Coffee Estate en Tanzanie, de la communauté Gerbicho Borata en Éthiopie même en qualité bio et du ViCAFE Rwenzori Cluster en Ouganda. Il est composé à 100 % de grains d'arabica et est idéalement utilisé pour l'espresso et ses nombreux. Pour ceux qui souhaitent

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