

DRINKS.

Stoll café Napoli 250g



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	795813
Pays	Suisse
Région	Zürich
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 cacao, de noisettes et des notes de bois de cèdre.
Désignation commerciale	kaffee
Détails	60 % d'arabica, 40 % de robusta
Ingrédients	60 % de grains d'arabica d'Amérique centrale, d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est 40 % de grains de robusta d'Inde Torréfaction foncée



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. Le Napoli, l'espresso le plus fort de Stoll, est composé à 60 % d'arabica et à 40 % de robusta. D'une structure forte, il se montre du côté du cacao avec des arômes de noisettes et un soupçon de bois de cèdre.