



Cafés

Régulièrement et fraîchement torréfié par une maison familiale lucernoise, nous proposons des mélanges d'*Arabica* et de *Robusta* ainsi que des variétés uniques.

Expresso - Mélanges

Roma (Arabica - Robusta) : un corps velouté et des notes de torréfaction intenses caractérisent ce mélange.

Origine : Sumatra, Brésil, Colombie.

Barista Expresso (Arabica) : un mélange au corps puissant avec des notes douces de fruits et de noix.

Origine : Guatemala, Kenya, Inde, Sumatra, Java, Brésil.

Expresso - Variétés Uniques

Kerkei-Coondah (Robusta) : provenant d'une plantation rare, café élégant et vigoureux aux notes prononcées de noix grillées et d'épices, se termine sur un parfait équilibre entre le doux et l'amer.

Origine : Badra Estate Inde.

Malabar (Arabica): exposé aux pluies et au vent de la mousson après avoir été récolté, ce café est sans acidité et particulièrement digeste.

Origine: Inde.

Café long - Mélanges

Barista Crème (Arabica) : un café complexe aux arômes de fruits, de chocolat et de vanille.

Origine : Kenya, Indonésie, Salvador, Guatemala, Papouasie, Nouvelle-Guinée.

Café long - Variétés Uniques

Taioba Brésil (Arabica) : issu d'une récolte tardive, ce café aux notes douces et fruitées est légèrement malté. Un arôme souple et soyeux en bouche.

Origine : Fazendas Dutra Brésil.

Iglesia Mexique (Arabica) : un café où les notes d'épices d'Orient dominant. Un bel équilibre aromatique.

Origine : Finca Hamburgo Mexique

GALERIE CONCEPT STORE



GRAND-PONT 17 SION

www.lesdilettantesgalerie.com