## Café en grains : Decaffeinato DLSC603



Café - Accessoires

« Un arôme enveloppant de cacao et de tabac, résultat de fèves soigneusement sélectionnées, donne à ce mélange un excellent corps et une acidité satisfaisante et douce.. »

- Composition:
- 50% Arabica 50% Robusta.
- Décaféiné selon la méthode naturelle au CO2
- Origine: Vietnam, Brésil, Colombie: Vietnam
- Caractéristiques :
- Torréfaction : moyenne
- Arôme : intense avec des notes épicées de tabac et de cacao
- Crema: couleur tunique de moine, avec une épaisseur de 2-4 mm de consistance moyenne
- Corps: plein, doux, enveloppant
- Goût : intense
- Acidité : agréable et équilibrée
- Profil sensoriel:
- **Arôme**: 4/6
- Intensité: 5/6
- Torréfaction: 3/6



## Données Logistiques

EAN	8004399335721
SAP	AS00000174
Poids	250g
Colisage	10

Corps agréable et équilibré avec une acidité délicate et des notes de biscuit, de noix et de chocolat en arrière-goût Idéal pour l'espresso, le café et le cappuccino

