

Cold Brew Coffee



Description : Notre cold brew coffee est un café infusé à froid, préparé en laissant macérer des grains de café moulus dans de l'eau froide pendant une période prolongée, généralement entre 12 et 24 heures. Ce processus d'extraction lente à basse température permet de libérer les arômes du café sans l'amertume qui peut résulter d'une infusion à chaud.

Le résultat est une boisson douce, rafraîchissante, et moins acide que le café traditionnel, avec des notes subtiles de saveur qui varient selon les grains utilisés.

Le cold brew coffee peut être servi tel quel, sur glace, ou avec un ajout de lait ou de sirop pour un goût personnalisé, et il est apprécié pour sa texture douce et sa capacité à offrir une expérience caféinée rafraîchissante.

Tasting notes : Tiramisu - Cacao - Chocolat - Caramel

Origine : Pérou

Good to now : Prêt à boire - Se boit frais. Secouer avant ouverture.

Le dépôt au fond est naturel. Quantité : Équivalent à 2 cafés.

Contient de la caféine. Déconseillé aux enfants et femmes enceintes.

À conserver à l'abri de la lumière et au sec

DLC : 17 mois / conservation au sec

Taille : Bouteilles de 250ml / carton de 16

Ingrédients : Café, eau