



*Un roulé aux raisins se
savoure avec un bon café*



ESPRESSO DÉCAFÉINÉ

- Choix de moutures :** Moulu espresso ou grains
Origine : Colombie
Torréfaction : Mi-noire
Notes de dégustation : Aromatique et balancé,
aux notes de cerise noire
Accord parfait : Roulé aux raisins moelleux

Bonne dégustation!

ORIGINE : COLOMBIE

Afin d'obtenir le profil de goût désiré, le mélange ESPRESSO DÉCAFÉINÉ met de l'avant les plus gros grains colombiens, les Supremos, triés selon la méthode EP (European Preparation) pour obtenir la meilleure qualité disponible. Ces grains sont par la suite décaféinés par la méthode naturelle à l'eau suisse. Ce procédé permet de retirer 99,9 % de la caféine tout en conservant la majorité des huiles et des arômes du café, sans l'utilisation de solvants chimiques.



TORRÉFIÉ À
MONTRÉAL PAR

BARISTA
MICROTORRÉFACTEUR



*A raisin roll is best enjoyed
with a great cup of coffee*



ESPRESSO DECAF

| | |
|-------------------------|---|
| Grind options: | Espresso grind or whole beans |
| Origin: | Colombia |
| Roast: | Medium-Dark |
| Tasting notes: | Aromatic and balanced with black cherry notes |
| Perfect pairing: | A fresh Raisin Danish |

Enjoy!

ORIGIN: COLOMBIA

To obtain the desired taste profile, the ESPRESSO DECAF blend features the Colombian Supremo bean, with only the biggest beans selected using the European preparation sorting method. These beans are then decaffeinated using the Swiss Water Process, which removes 99.9% of the caffeine while retaining the majority of the flavours and oils in the coffee. This is all done without the use of any chemical solvents.



ROASTED IN
MONTREAL BY

BARISTA
MICROTORRÉFACTEUR