

# Espresso

Le café Espresso est de qualité Arabica et provient d'Amérique du sud au début du 18ème siècle. Il est cultivé sur un sol Terra Roxa, riche et profond dans un climat Tempéré à une altitude de 1400 à 1800 mètres. L'ombrage est naturel et son irrigation est un très vaste réseau hydrographique. Les grains sont récoltés à la main (en juin). Sa floraison se déroule d'octobre à novembre.

Teneur en caféine :	1.05% à 1.20%
Tasse :	Pleine
Arôme :	Moyen
Corps :	Neutre
Acidité :	Faible

1kg	500g	250g
26.00€*	14.00€*	8.00€*

\*Prix TVAC

## Description par Pierre :

«**C'est souvent le café servit dans les restaurants et les tavernes. Il est très bien équilibré entre son intensité et sa saveur.**»

## Variantes suggérées :

- **Grandioso:**  
Plus fort avec une saveur corsée.
- **Java:**  
Un peu plus fort, il a une saveur différente.
- **Mélange Maragogype-Espresso:**  
Plus doux grâce à la saveur caramel du Maragogype, il est aussi plus digeste.
- **Riva:**  
Tout aussi équilibré en étant plus savoureux. Il possède un coté velouté.



[www.cafeathome.be](http://www.cafeathome.be)