

DK Espresso

Le café DK 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 :	0.00% à 0.08%
Tasse :	Pleine
Arôme :	Moyen
Corps :	Neutre
Acidité :	Faible

1kg	500g	250g
26.00€*	14.00€*	8.00€*

*Prix TVAC

Description par Pierre :

«**Il s'agit de notre Espresso mais en version décaféinée. Il conserve toute son intensité et son goût C'est un décaféiné très réussi.**»

Variantes suggérées :

- **Maragogype:**
Presque naturellement décaféiné, il est plus doux avec une saveur caramel.
- **Papouasie:**
De même qualité que le Maragogype, il a une saveur fruitée et aucune amertume.
- **Mélange Maragogype-Java:**
Plus équilibré entre la force et les saveurs. Ce mélange est très digeste.
- **Mélange Papouasie-DK:**
Plus équilibré entre l'intensité et les saveurs.

