



*Une chocolatine se savoure  
avec un bon café*



## ESPRESSO CREMONE

**Choix de moutures :** Moulu espresso ou grains

**Origine :** Éthiopie

**Torréfaction :** Mi-noire

**Notes de dégustation :** Arômes réconfortants de chocolat noir, un corps intense et persistant, et une finale florale.

**Accord parfait :** Chocolatine juste sortie du four

*Bonne dégustation!*

### ORIGINE : ÉTHIOPIE

Afin d'atteindre le goût recherché, le CREMONE met en valeur un grain lavé SHG (Strictly High grown) provenant de la localité de Jimma. Perchée à plus de 1500m d'altitude, cette région montagneuse de l'Éthiopie est reconnue pour ses grains plus équilibrés, moins acides, que les classiques Yirgacheffe ou Sidamo, tout en conservant l'intensité et la complexité du fruit provenant de ce pays, berceau du café.



**BARISTA**  
MICROTORRÉFACTEUR

TORRÉFIÉ À  
MONTRÉAL PAR

DISPONIBLE À  
MONTRÉAL  
SEULEMENT



*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.



**BARISTA**  
MICROTORRÉFACTEUR

TORRÉFIÉ À  
MONTRÉAL PAR

DISPONIBLE À  
MONTRÉAL  
SEULEMENT



*Un dessert fruité se savoure avec un bon café*



## CAFÉ FILTRE VELOUTÉ DOLCE

- Choix de moutures :** Moulu filtre ou grains
- Origine :** Guatemala
- Torréfaction :** Mi-noire
- Notes de dégustation :** Doux, riche et floral
- Accord parfait :** Tarte aux fruits de saison

*Bonne dégustation!*

### ORIGINE : GUATEMALA

Afin d'obtenir le profil de goût désiré, le café filtre velouté DOLCE met en valeur un grain lavé SHG (Strictly High Grown) de la région d'Antigua, au Guatemala. Cette région est reconnue mondialement pour ses caféiers cultivés sur son sol volcanique, richement fertilisé par les volcans Fuego, Pacaya et Agua. Ces conditions de culture, jumelées au climat unique de l'endroit, confèrent à ces grains une qualité gustative unique qu'il serait impossible de répliquer.



**BARISTA**  
MICROTORRÉFACTEUR

TORRÉFIÉ À  
MONTRÉAL PAR

DISPONIBLE À  
MONTRÉAL  
SEULEMENT



*Un croissant se savoure  
avec un bon café*

## CAFÉ FILTRE CORSÉ NERO

- Choix de moutures :** Moulu filtre ou grains  
**Origine :** Colombie  
**Torréfaction :** Noire (foncée)  
**Notes de dégustation :** Intense et fruité  
**Accord parfait :** Croissant croustillant doré à point

*Bonne dégustation!*

### ORIGINE : COLOMBIE

Pour obtenir ce profil de goût intense et fruité, le café filtre corsé NERO met en valeur les plus gros grains colombiens, les Supremos, triés selon la méthode EP (European Preparation), pour ne conserver que la meilleure qualité disponible. Le café colombien est reconnu pour sa rondeur et son corps, ainsi que ses arômes de caramel et de cacao.



TORRÉFIÉ À  
MONTRÉAL PAR

**BARISTA**  
MICROTORRÉFACTEUR

DISPONIBLE À  
MONTRÉAL  
SEULEMENT