



*Des grands crus
torréfiés à
Attignat (01)*

La torréfaction traditionnelle (dite « à l'ancienne ») dure environ 20 minutes soit jusqu'à 10 fois plus longtemps que les méthodes industrielles. Elle se déroule à une température proche des 200°C. Cela permet un phénomène: « la réaction de Maillard » qui donne aux grands crus toute leur saveur.

Contrairement aux cafés industriels torréfiés généralement en moins de 10 minutes à des températures supérieures à 800°C, nous sélectionnons uniquement des grands crus et torréfions à l'ancienne.

Ce mode de préparation artisanal respecte toutes les subtilités des arômes, il est idéal pour sublimer les cafés prestigieux.

