



NOS CAFES



Assemblés selon leurs origines, les Cafés Blasco sont torréfiés à l'ancienne.

Pendant la torréfaction, l'air chaud monte progressivement en température jusqu'à atteindre 240 degrés. De cette façon, les grains de café peuvent être saisis à cœur et livrer avec générosité toute la sensibilité de leurs arômes. Ce café 100% arabica, corsé en bouche et remarquable pour son goût fin et régulier, est issue de Grand cru des hauts plateaux d'Amérique latine.

C'est un café 1er choix, issu du commerce équitable et bio. Les graines sont ensuite torréfié à St Giron dans l'Ariège.



Un café corsé, riche et aromatique ! Le café grain L'OR est un moment de pur plaisir café, sans complexe. Il est né d'une sélection de cafés 100% arabica pour un assemblage corsé et très



Lavazza est le premier producteur de café au monde.

Le Café Créma & Aroma est composé de cafés africains aromatiques et de cafés d'Asie et d'Amérique du Sud. Une torréfaction spécifique qui met en avant un arôme intense, légèrement épicé.

Un café aromatique au goût intense.



Café lyophilisé Nestlé :

De qualité Quatro 100 % Arabica, il est moins fort en caféine que le café en grain, ce qui le rend plus appréciable en fin d'après midi.

Nous le proposons aussi en décaféiné.



Lait écrémé sucré REGILAIT :

Utilisé pour les variantes : Cappuccino, Moccacino, Café au lait, Café crème, et Chocolat au lait.



Chocolat Suchard .

Toute la qualité Suchard, maître chocolatier Suisse depuis 1826, dans un chocolat intense et savoureux.



Thé Lipton : Thé Citron / Menthe et nature.



Potages et Soupes Maggi : Potage de tomates et Soupe de légumes.



Boissons lactées : Café vanille et Café noisette.

COFFEEPOP-DISTRIBUTION.FR