

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 issu 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 torréfiées à St Girons dans l'Ariège.

Nous vous proposons 2 types de café différent :

- CAFE IL PRIMO (80% ARABICA 20% ROBUSTA) 3 ORIGINES : Indes. Moka.. Bresil.

L'attaque en bouche est fraîche et croquante. Le milieu de bouche est délicat et légèrement soyeux. La finale, intense, développe une incroyable longueur en bouche soutenue par une très belle acidité. Belle complexité aromatique sur des notes de caramel, de praline, de pains grillés ainsi que des notes végétales bien marquées.

- CAFE PREMIUM (100% ARABICA) 2 ORIGINES : NICARRAGUA – HONDURAS

Correctement extrait, l'aspect de la crème est tigré et de couleur noisette.. Le nez offre des arômes chocolatés . L'attaque est franche, acidulée, le milieu explosif, la finale aromatique et parfumée est particulièrement longue. L'équilibre des saveurs en finale tend vers des notes de miel et de pains grillées. Un blend d'exception, ce qui prouve qu'un mélange savamment étudié peut procurer autant d'émotions et de complexité aromatique qu'une pure origine.

Ce Blend Premium a obtenu 2 titres de Champion de France Barista (2011-2012)