

# Grandioso

Le café Grandioso est de qualité Arabica Typica et provient d'Hawai vers 1818 en région montagneuse. Il est cultivé sur un sol Volcanique et très fertile dans un climat Tropical mais doux à une altitude de 1800 à 2600 mètres. L'ombrage est naturel et son irrigation est nécessaire dans certaines régions. Les grains sont récoltés à la main (de novembre à mars). Sa floraison se déroule de mars à mai.

Teneur en caféine :	1.21% à 1.37%
Tasse :	Colorée
Arôme :	Puissant
Corps :	Corsé
Acidité :	Légère

1kg	500g	250g
31.00€*	16.50€*	9.00€*

\*Prix TVAC

Description par Pierre :

«**Le meilleur café dans les plus forts.**  
**Il possède une saveur corsée qui lui**  
**donne un excellent goût.**  
**Il est idéal pour faire des ristretos.»**

Variantes suggérées :

- **Espresso:**  
Plus équilibré entre force et saveur.
- **Colombie:**  
Fort avec une saveur différente.
- **Mélange Java-Congo:**  
Encore plus corsé grâce au robusta mais aussi moins savoureux.
- **Java:**  
Fort mais pas corsé, il possède une saveur plus douce..



[www.cafeathome.be](http://www.cafeathome.be)