

Congo

Le café Congo est de qualité Robusta et provient d'Afrique de l'ouest dès le 19ème siècle. Il est cultivé sur un sol de Plaine dans un climat très chaud à une altitude de moins de 1000 mètres. L'ombrage est naturel et son irrigation est naturelle. Les grains sont récoltés par stripping (deux fois par an). Sa floraison se déroule deux fois par an.

Teneur en caféine :	3.80% à 4.10%
Tasse :	Colorée
Arôme :	Faible
Corps :	Corsé
Acidité :	Prononcée

1kg	500g	250g
20.00€*	11.00€*	6.50€*

*Prix TVAC

Description par Pierre :

«**Le Congo est un pur robusta, ce qui donne un café très fort et intense mais au détriment de la saveur. C'est aussi notre café le plus caféiné.**»

Variantes suggérées :

- **Grandioso :**
L'équivalent en pure arabica. Fort et très digeste avec une saveur corsée.
- **Colombie:**
Moins corsé, plus digeste, fort et savoureux.
- **Mélange Java-Congo:**
Intense et fort avec moins de caféine.
- **Mélange Espresso-Congo:**
Fort, moins corsé et plus digeste.

