

LA FERMENTATION DU CAFÉ

CE QUE C'EST ET COMMENT CELA INFLUENCE LE GOÛT DU CAFÉ



QU'EST-CE QUE LA FERMENTATION?

C'est une réaction naturelle qui se produit dans les grains de café dépulpés lorsqu'ils sont combinés avec des **levures**.



COMMENT CELA FONCTIONNE?

Les sucres se décomposent et **libèrent des saveurs exotiques** dans le café, similaires à ce qui se passe dans le processus de vinification. Elle apporte des **notes fruitées** et donne des saveurs distinctes au café.



L'APPROCHE LAVAZZA

Nous **contrôlons** strictement la **température** et la durée de fermentation **jusqu'à 72 heures** pour garantir le juste développement des saveurs.



CE QUE CELA APPORTE AU CAFÉ

La fermentation amène une complexité aromatique en procurant :

DOUCEUR

CORPS

DOUX ARRIÈRE-GOÛT VINEUX

