



Le café Cold Brew, c'est le nouveau « **grand frisson** » dans le monde du café. Cette boisson hyper tendance - dont autant les connaisseurs que les buveurs de cafés traditionnels sont tombés amoureux - offre une douceur inégalée par aucun autre type d'infusion. Encore plus de saveur pénètre dans l'eau grâce à une durée d'infusion extra longue, créant ainsi un café plus concentré, au goût moins dilué. Cette technique nous permet de créer un café savoureux, en **maximisant** le goût et en minimisant l'amertume.

### CAFÉ GLACÉ

#### MÉTHODE DE BRASSAGE

Infusé à l'aide d'eau chaude afin d'en extraire la saveur (produisant une tasse de café amère et chaude), laquelle est ensuite versée sur des glaçons.

#### SAVEUR

Contient des niveaux d'acidité plus élevés en raison de la méthode d'infusion. La glace fondante produira également un goût moins prononcé.

#### USAGE

Servi sur glace.

### COLD BREW

Les grains de café trempent dans de l'eau froide ou à température ambiante pendant au moins 12 heures pour en extraire les sucres, les huiles et la caféine.

Deux fois moins d'acidité en raison de sa méthode d'infusion. Résultat : un meilleur goût, moins dur sur l'estomac. Le produit final est plus doux et chocolaté.

Peut être servi chaud ou froid, avec un nuage de lait.