Saeco Caffè Selezione Nobile
Grains de café pour espresso

- 100 % Arabica
- 250 g

CA6813/25

Tout commence par des grains de café exceptionnels

Sélectionnés avec soin pour votre machine Saeco

Un café parfait nécessite des grains de café exceptionnels associés à des technologies à même d'en extraire le meilleur. Saeco a toujours bénéficié d'une technologie permettant d'obtenir un café optimal. Désormais, nous avons sélectionné pour vous les grains de café idéaux.

Sélectionnés avec soin pour un plaisir total
- Des saveurs riches grâce à des grains de haute altitude
- Qualité constante toute l'année
- Une sélection pour ravir vos sens

L'attention aux détails
- Une sélection minutieuse des meilleurs grains
- Des mélanges torréfiés individuellement et à la perfection

Adaptés à votre machine et à vos boissons
- Des paramètres personnalisés pour chaque type de grain
- Idéal pour le café crème et d'autres spécialités de café

Grains de café pour espresso
100 % Arabica 250 g

CA6813/25

Caractéristiques

Poids et dimensions

- Dimensions de l'emballage (l x P x H): 100 x 170 x 60 millimètre
- Poids, emballage compris: 275 kg
- Poids du produit: 250 kg
- Dimensions du produit (l x P x H): 100 x 170 x 60 millimètre

Points forts

Des grains sélectionnés en haute altitude

L'altitude joue un rôle primordial dans le développement des grains de café. Les conditions réunies en haute altitude (température, précipitations) assurent un ralentissement du cycle de croissance des caféiers, laissant ainsi aux saveurs exceptionnelles le temps de pénétrer les grains.

Vos sens en ébullition

Nous mélangeons avec soin les grains des meilleures régions productrices pour obtenir un équilibre optimal entre arômes, texture, arrière-goût, acidité et aspect visuel.

Qualité constante

Nous collaborons exclusivement avec des cultivateurs proposant des grains conservant leurs propriétés exclusives tout au long de l'année, pour un café délicieux en toute saison.

Sélection minutieuse

La sélection est effectuée juste après la récolte pour enlever les grains abimés, tachés, pas encore arrivés à maturité ou ne répondant pas à nos critères. Plusieurs vérifications sont ensuite réalisées tout au long du processus : seuls les bons grains de café se retrouvent dans votre machine.

Torréfaction individuelle

La torréfaction individuelle permet à chaque mélange de préserver tout son univers de saveurs. Chaque mélange est torréfié individuellement, puis mélangé dans les bonnes proportions pour préserver la richesse des saveurs.

Des paramètres uniques pour chaque mélange

La machine espresso Super Automatique vous permet de personnaliser votre café avec des possibilités infinies. Chez Saeco, nous les avons toutes essayées, et nous avons sélectionné celles qui permettent d'extraire tout le goût des mélanges Caffè Selezione Nobile. Ainsi, vous pouvez vous faire plaisir avec une expérience café d'une richesse inégalée dès la première tasse.

Idéal pour le café crème

Le mélange dévoile ses caractéristiques uniques dans un café crème doux et délicat. La meilleure expression de sa personnalité réside dans les spécialités comme le cappuccino et le latte macchiato.

Date de publication
2023-08-21

Version: 2.0.1

EAN: 87 10103 78431 9

© 2023 Koninklijke Philips N.V.
Tous droits réservés.

Les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis. Les marques commerciales sont la propriété de Koninklijke Philips N.V. ou de leurs détenteurs respectifs.

www.philips.com