

LE BLEND DE NOËL



70%
RWANDA

GREENGO – LAVÉ

Projet de la coopérative Dukunde Kawa

30%
BRÉSIL

RANCHO DANTAS – PULPED NATURE

Projet Bob-o-link

Ce Blend RWANDA/BRÉSIL vous permet de :

- **Mettre avant deux beaux projets café** (téléchargez les PLV dans la newsletter pour en parler en boutique).
- **Toucher tous vos clients** car il est idéal pour toutes les méthodes (douces comme espresso)
- **Faire une torréfaction uniforme** grâce à aux caractéristiques physiques similaires des grains de ces deux cafés sélectionnés (densité, humidité, crible).

01

ANALYSE PHYSIQUE

Ce blend a été conçu en respectant des caractéristiques physiques proches afin de garder une qualité et une homogénéité lors de la torréfaction.

	GREENGO	RANCHO DANTAS
Densité	682	668
Humidité	9,9	10,6
Crible	15+	16+

02

COURBE DE TORREF.

PAR DENIS, VIA CROPSTER

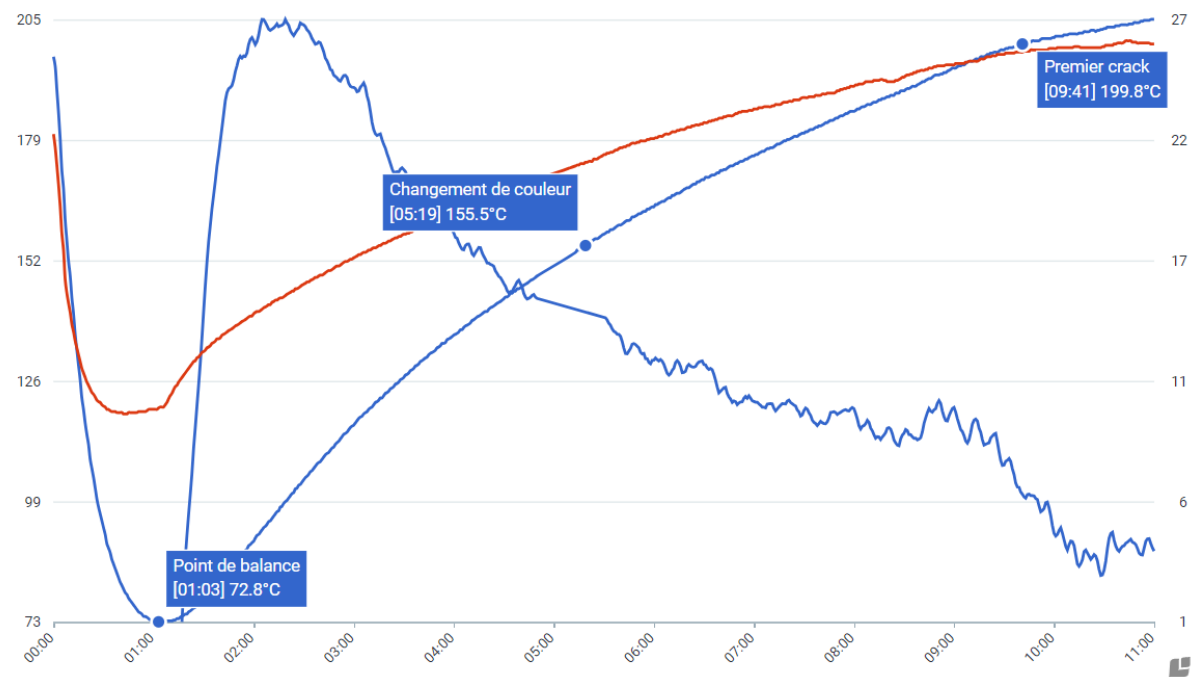
Nous vous partageons une courbe de torréfaction faite sur un Probat 5kg. C'était une broche de 3,5kg de café vert et l'objectif était de sortir un profil équilibré pouvant correspondre à toutes méthodes, douces comme espresso.

Ceci est une proposition. La torréfaction est un choix personnel du torréfacteur, sur une machine particulière pour un objectif donné. Il ne s'agit pas de reproduire à l'identique ce profil.

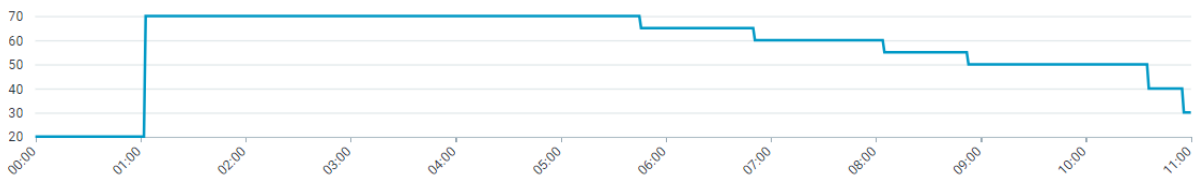
Je serai ravi de pouvoir échanger avec vous sur vos torréfactions.

d.mialocq@belco.fr

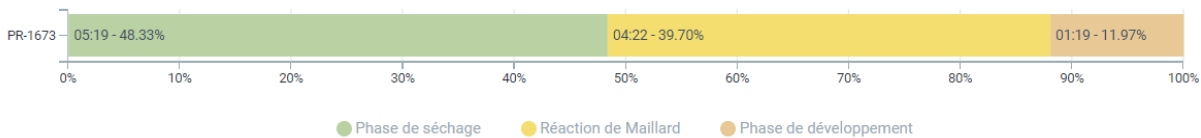
Date	24/10/2023 - 10:01
Machine	Probat Probatone 5 (PIII)
Poids initial/final	3,5 kg / 3,05 kg
Perte de poids	-12.86%
Changement de couleur	05:19 - 155,5°C
Premier crack	09:41 - 199,8°C
Durée	11:00
Temps dév.	01:19
Ratio temps dév.	12%
Couleur de torréfaction	75 Agtron Gourmet
Couleur torréfaction 2	93 Agtron Gourmet
Temp. initiale	197°C
Temp. finale	205,2°C



Gaz



Modulation



03

PROFIL AROMATIQUE

Le profil aromatique du blend correspond à la dégustation en protocole cupping de la broche présentée précédemment.

> Nez

Miel, cire d'abeille, noisette, nougat, chocolat

> Bouche

Orange sanguine, nougat, noix de cajou, noisette, chocolat au lait

> Saveurs

Equilibre à une intensité moyenne entre acidité perçue et sucosité perçue

> Corps

Sirupeux avec une texture soyeuse

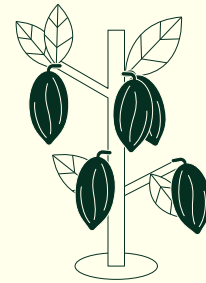
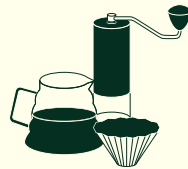
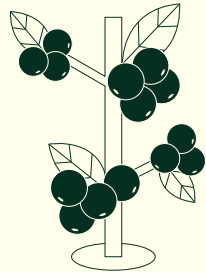
Le Greengo lavé du Rwanda apporte de la fraîcheur, de l'acidité et des descripteurs aromatiques fruités et sucrés.

Le Rancho Dantas pulped nature du Brésil apporte du corps, de la rondeur et des descripteurs aromatiques de fruits secs et de chocolat.

La composition de ce blend permet de garder une grande liberté dans le profilage du café en torréfaction. On peut garder un blend axé sur la fraîcheur, choisir de l'équilibrer ou de lui apporter des notes plus sucrées et chocolatées.

A vous de jouer !

TOUTE LA TEAM BELCO
VOUS SOUHAITE UNE BONNE
PRÉPARATION POUR LES FÊTES.



BELLES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE.

