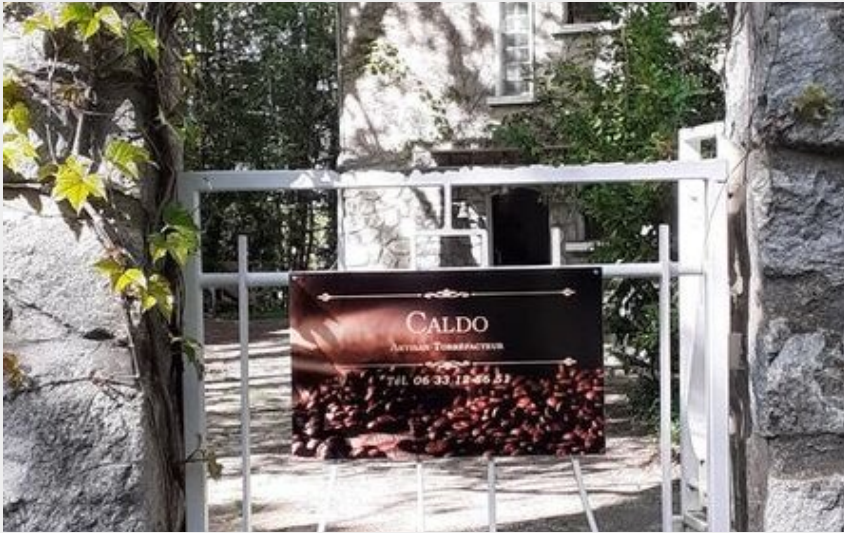


Caldo Torréfaction

Isère



Crédit photo : Caldo Torréfaction (Caldo Torréfaction)



*Nouveauté : Le Bio est présent à La torréfaction Caldo, qui vous propose 5 cafés dont 3 mélanges "maison" qui sauront vous satisfaire en toutes occasions.
Mais Caldo c'est aussi des thé et des tisanes...*

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Nous avons sélectionné 2 pures origines ayant les meilleures qualités gustatives (un Arabica du Brésil et un Robusta du Vietnam) afin de créer des mélanges uniques (Dolce, Caldo, Forte).

Ce choix restreint est délibéré et permet de conserver une fraîcheur optimale.

Une fois torréfiés, ces cafés sont le gage d'une qualité harmonieuse et suave.

Nous travaillons de façon artisanale, à la demande, sans stocker le café afin que le temps entre la torréfaction et votre tasse soit le plus court possible.

Retrouvez-nous sur les marchés de La Mure, de Pierre-Châtel ainsi que chez nos revendeurs : Fermes d'Ici, La Belle Verte.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les lundis et dimanches de 8h à 13h.

Le lundi sur le marché de La Mure

Le dimanche sur le marché de Pierre Chatel.

Fiche mise à jour par Matheysine Tourisme le 30/11/2023

Contact

6 route du Picardon

38119 Pierre-Châtel

Tél. 06 33 12 86 51

contact@caldo-torrefaction.fr

<https://www.caldo-torrefaction.fr/>