

CARTE DES CAFÉS LOMI

Nous faisons évoluer notre carte café chez Lomi. Jusqu'ici, tous nos cafés étaient torréfiés en omniroast, adaptés aussi bien au filtre qu'à l'espresso. Pour renforcer la qualité en tasse et vous guider plus précisément dans vos choix, nous avons revu notre approche. La carte est désormais séparée en deux parties : cafés dédiés à l'espresso et cafés dédiés au filtre. Nous l'avons aussi enrichie de nouvelles origines et profils. Cette nouvelle carte met en valeur des torréfactions vraiment ajustées, pensées pour révéler le meilleur de chaque café.

ASSEMBLAGE SIGNATURE

J'AI DEUX AMOURS



Notre café signature, son profil reste inchangé. Un mélange doux et équilibré aux notes de chocolat au lait et de noisettes fraîches.

IL PICCOLO



Notre espresso à l'italienne, son profil reste inchangé. Une tasse corsée et profonde aux notes de chocolat noir et mêlées à des notes de sucre roux.

LES PARCELLES ESPRESSO

DOIS IRMAOS

BRÉSIL



Le Dois Irmaos est maintenant proposé avec deux torréfactions différentes. Celle pour espresso fait ressortir ses notes sucrées, de dattes et de miel, mêlées à des notes de chocolat.

JIMMA GOMMA

NOUVEAU ÉTHIOPIE



Un nouveau café dans la gamme LOMI, en tasse c'est un profil très fruité et vif, avec des notes sucrées de confiture de fraise, et une pointe d'acidité.

DATERRA

BRÉSIL



Notre Daterra est maintenant proposé avec deux torréfactions différentes. Celle pour espresso fait ressortir des notes d'orange et d'amande, mêlées aux notes de chocolat.

CHOCO

NOUVEAU COLOMBIE



Un nouveau café pour notre gamme espresso. En tasse il a un profil rond et gourmand, marqué par des notes fruitées très vives.

LAS CAPUCAS

HONDURAS

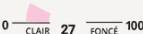


Las Capucas est toujours très proche du profil que vous connaissez. Idéal en espresso, il est rond, chocolaté, avec des notes sucrées de caramel et sucre roux.

LES PARCELLES FILTRE

INMACULADA

NOUVEAU COLOMBIE



Un nouveau café, très aromatique, pensé pour notre gamme filtre. Son profil est vif et fruité, avec des notes de fruits rouges et de fleurs.

GERA FOREST

ÉTHIOPIE



Le Gera Forest, que vous connaissez bien, a maintenant une torréfaction pensée pour du filtre. Cela fait ressortir ses arômes très fruités, de framboises et d'agrumes.

DOIS IRMAOS

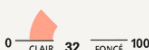
BRÉSIL



Le Dois Irmaos, avec sa torréfaction pensée pour du filtre, est un café très doux, équilibré. Ses arômes fruités de cerise amarena et prune se révèlent en tasse.

DATERRA

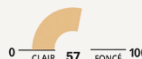
BRÉSIL



Le Daterra, jusqu'alors plus adapté pour l'espresso, a maintenant une torréfaction filtre. En tasse c'est un café beaucoup plus doux et ses notes fruitées (orange) se mêlent à celles du chocolat.

BENEFICIO SAN MARCOS

HONDURAS



Le Beneficio San Marcos, best-seller des cafés filtre pour le petit déjeuner, a maintenant une torréfaction un peu plus légère. Son profil reste très rond, chocolaté avec des notes subtiles de noisette et sucre roux.

