



Menu

BBCR.ca

595 Rue De Vernon, 7, Gatineau, QC J9J 3K4 | (613) 686-1716

Articles en vedette

Breakfast Sandwich

8,49 \$

English Muffin, 2 Eggs, Bacon, Mayo and Cheddar Muffin anglais, 2 oufs, bacon, mayo et cheddar

Ice Latte

5,49 \$

Frothy, refreshing ice latte with your choice of creamy milk and a splash of indulgent flavour shots, perfect for a midday pick-me-up. Latte glacé, mousseux et rafraîchissant, avec votre choix de lait crémeux et une touche d'arômes indulgents, parfait pour un remontant en milieu de journée.

Grilled Cheese Sandwich

11,99 \$

Cheddar and swiss cheese on classic sourdough. Cheddar et fromage suisse sur levain classique.

Smoked Turkey Sandwich

14,99 \$

Our Smoked Turkey sandwich starts with the amazing artisinal panani bread, harmonious blend of Turkey and swiss. A customer favourite. Notre sandwich à la dinde fumée commence par l'incroyable pain Dynamite au romarin et à l'ail, mélange harmonieux de dinde et de suisse. Un des favoris des clients.

Ham & Cheese Sandwich

13,99 \$

Our Ham & Cheese sandwich starts with the amazing Jalapeno Cheddar Dynamite bread, harmonious blend of savoury ham and cheddar cheese, lettuce, tomato and mayo. A customer favourite. Notre sandwich jambon-fromage commence avec l'incroyable pain Dynamite Jalapeno Cheddar, un mélange harmonieux de jambon savoureux et de fromage cheddar, de laitue, de tomate et de mayo. Un des favoris des clients.

Dark Roast Blend 454 grams (1 lbs)

28,00 \$

We've gone dark! Our dark roast has spurred on a new origin to our collection. Sumatra and Colombia make for a rich, full bodied French press, drip and espresso. The dark roast blend consists of Sumatra and Colombia. These two beans handle darker roasts really well and provide amazing flavours. You won't find any offensive bitterness and charcoal tastes here - only smooth richness accompanied with amazing notes of nut, dark chocolate and a full, smoky body. For a dark roast we recommend immersion and espresso style brewing. Brewers like French press, AeroPress and even Clever Drippers will complement the roast profile beautifully. As a dark roast, this blend sits at 10 on the Roast Vision Scale and 49 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Nous sommes devenus sombres ! Notre torréfaction foncée a permis d'ajouter une nouvelle origine à notre collection. Le Sumatra et la Colombie donnent un café riche et corsé pour la presse française, le goutte-à-goutte et l'espresso. Le mélange de torréfaction foncée est composé de Sumatra et de Colombie. Ces deux grains supportent très bien les torréfactions plus foncées et offrent des saveurs étonnantes. Vous ne trouverez pas d'amertume désagréable ni de goût de charbon ici - seulement une richesse douce accompagnée de notes étonnantes de noix, de chocolat noir et d'un corps plein et fumé. Pour une torréfaction foncée, nous recommandons l'infusion par immersion et l'infusion de type expresso. Les cafetières comme la presse française, l'AeroPress et même les Clever Drippers complètent à merveille le profil de la torréfaction. En tant que torréfaction foncée, ce mélange se situe à 10 sur l'échelle de vision de la torréfaction et à 49 sur l'échelle de couleur Agtron Gourmet établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Guatemala 1 KG

49,88 \$

A fan favourite and a must try, this Guatemala has a full, juicy body that is complemented by sweet notes of assorted toffee covered nuts - a real treat! Part of the reason for all this complex sweetness is due to the tropical climate accompanied by towering mountains and volcanoes that create a natural pathway for numerous bodies of water and riverways, aiding in the high humidity and forest biomes. Coffee shrubs and trees are grown on these volcanic slopes and they simply love it. The moisture-laden fog brings in all sorts of water-soluble nutrients that feed and enrich the soil and leaves, helping the berries ripen and a gradual pace to encourage the sweetness mentioned above. Most farmers harvest and process their own beans as some regions are so remote, transport and labour can't make it there on a daily basis during harvest season. Fortunately, they are able to use the fresh mountain water during the washing and milling process to prepare the beans for drying and selling. This roast is best enjoyed as drip and immersion. An espresso is recommended for those who enjoy a lighter tasting espresso or espresso based drink. As a medium roast, our Guatemala single origin sits at 16 on the Roast Vision Scale and 67 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Ce Guatemala, qui fait partie des favoris des amateurs et qu'il faut absolument essayer, a un corps plein et juteux, complété par des notes sucrées de noix recouvertes de caramel - un vrai régal ! Cette douceur complexe s'explique en partie par le climat tropical, accompagné de montagnes et de volcans imposants qui créent une voie naturelle pour de nombreux plans d'eau et cours d'eau, contribuant ainsi à l'humidité élevée et aux biomes forestiers. Les arbustes et les arbres à café sont cultivés sur ces pentes volcaniques et ils adorent cela. Le brouillard chargé d'humidité apporte toutes sortes de nutriments hydrosolubles qui nourrissent et enrichissent le sol et les feuilles, aidant les baies à mûrir à un rythme progressif pour favoriser la douceur mentionnée ci-dessus. La plupart des agriculteurs récoltent et transforment eux-mêmes leurs haricots, car certaines régions sont si éloignées que le transport et la main-d'œuvre ne peuvent s'y rendre quotidiennement pendant la saison des récoltes. Heureusement, ils peuvent utiliser l'eau fraîche des montagnes pendant le processus de lavage et de broyage pour préparer les fèves au séchage et à la vente. Cette torréfaction se déguste de préférence en goutte à goutte ou en immersion. Un espresso est recommandé pour ceux qui apprécient un espresso ou une boisson à base d'espresso au goût plus léger. En tant que torréfaction moyenne, notre origine unique Guatemala se situe à 16 sur l'échelle Roast Vision et à 67 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Guatemala 454 grams (1 lbs)

26,65 \$

A fan favourite and a must try, this Guatemala has a full, juicy body that is complemented by sweet notes of assorted toffee covered nuts - a real treat! Part of the reason for all this complex sweetness is due to the tropical climate accompanied by towering mountains and volcanoes that create a natural pathway for numerous bodies of water and riverways, aiding in the high humidity and forest biomes. Coffee shrubs and trees are grown on these volcanic slopes and they simply love it. The moisture-laden fog brings in all sorts of water-soluble nutrients that feed and enrich the soil and leaves, helping the berries ripen and a gradual pace to encourage the sweetness mentioned above. Most farmers harvest and process their own beans as some regions are so remote, transport and labour can't make it there on a daily basis during harvest season. Fortunately, they are able to use the fresh mountain water during the washing and milling process to prepare the beans for drying and selling. This roast is best enjoyed as drip and immersion. An espresso is recommended for those who enjoy a lighter tasting espresso or espresso based drink. As a medium roast, our Guatemala single origin sits at 16 on the Roast Vision Scale and 67 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Ce Guatemala, qui fait partie des favoris des amateurs et qu'il faut absolument essayer, a un corps plein et juteux, complété par des notes sucrées de noix recouvertes de caramel - un vrai régal ! Cette douceur complexe s'explique en partie par le climat tropical, accompagné de montagnes et de volcans imposants qui créent une voie naturelle pour de nombreux plans d'eau et cours d'eau, contribuant ainsi à l'humidité élevée et aux biomes forestiers. Les arbustes et les arbres à café sont cultivés sur ces pentes volcaniques et ils adorent cela. Le brouillard chargé d'humidité apporte toutes sortes de nutriments hydrosolubles qui nourrissent et enrichissent le sol et les feuilles, aidant les baies à mûrir à un rythme progressif pour favoriser la douceur mentionnée ci-dessus. La plupart des agriculteurs récoltent et transforment eux-mêmes leurs haricots, car certaines régions sont si éloignées que le transport et la main-d'œuvre ne peuvent s'y rendre quotidiennement pendant la saison des récoltes. Heureusement, ils peuvent utiliser l'eau fraîche des montagnes pendant le processus de lavage et de broyage pour préparer les fèves au séchage et à la vente. Cette torréfaction se déguste de préférence en goutte à goutte ou en immersion. Un espresso est recommandé pour ceux qui apprécient un espresso ou une boisson à base d'espresso au goût plus léger. En tant que torréfaction moyenne, notre origine unique Guatemala se situe à 16 sur l'échelle Roast Vision et à 67 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Espresso Brownie

4,99 \$

A decadent blend of rich cocoa and aromatic espresso, this Espresso Brownie delivers a harmonious dance of deep, sultry flavours that melt effortlessly on the tongue. Mélange décadent de cacao riche et d'espresso aromatique, ce brownie à l'espresso offre une danse harmonieuse de saveurs profondes et sulfureuses qui fondent sans effort sur la langue.

BLT Sandwich

12,99 \$

A classic BLT sandwich starting with Rosemary Garlic Dynamite bread, and filled with lettuce, tomato and a healthy serving of bacon, finished with mayo. Un sandwich BLT classique avec du pain Dynamite au romarin et à l'ail, rempli de laitue, de tomates et d'une bonne portion de bacon, le tout arrosé de mayo.

Latte

5,49 \$

A classic Latte that starts with a double shot of award winning BBCR Espresso. Steam milk is topped with a thick layer of foamed milk, allowing your barista to create art, just for you! Approximately 350 ml serving size. Un café latte classique qui commence par une double dose d'espresso BBCR primé. La vapeur de lait est recouverte d'une épaisse couche de mousse de lait, ce qui permet à votre barista de créer une œuvre d'art, juste pour vous ! Portion d'environ 350 ml.

Dark Roast Blend 1 KG

50,72 \$

We've gone dark! Our dark roast has spurred on a new origin to our collection. Sumatra and Colombia make for a rich, full bodied French press, drip and espresso. The dark roast blend consists of Sumatra and Colombia. These two beans handle darker roasts really well and provide amazing flavours. You won't find any offensive bitterness and charcoal tastes here - only smooth richness accompanied with amazing notes of nut, dark chocolate and a full, smoky body. For a dark roast we recommend immersion and espresso style brewing. Brewers like French press, AeroPress and even Clever Drippers will complement the roast profile beautifully. As a dark roast, this blend sits at 10 on the Roast Vision Scale and 49 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Nous sommes devenus sombres ! Notre torréfaction foncée a permis d'ajouter une nouvelle origine à notre collection. Le Sumatra et la Colombie donnent un café riche et corsé pour la presse française, le goutte-à-goutte et l'espresso. Le mélange de torréfaction foncée est composé de Sumatra et de Colombie. Ces deux grains supportent très bien les torréfactions plus foncées et offrent des saveurs étonnantes. Vous ne trouverez pas d'amertume désagréable ni de goût de charbon ici - seulement une richesse douce accompagnée de notes étonnantes de noix, de chocolat noir et d'un corps plein et fumé. Pour une torréfaction foncée, nous recommandons l'infusion par immersion et l'infusion de type expresso. Les cafetières comme la presse française, l'AeroPress et même les Clever Drippers complètent à merveille le profil de la torréfaction. En tant que torréfaction foncée, ce mélange se situe à 10 sur l'échelle de vision de la torréfaction et à 49 sur l'échelle de couleur Agtron Gourmet établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Espresso Blend 454 grams (1 lbs)

27,84 \$

Comprised of single origin coffees from Brazil, Colombia and Ethiopia, this well-balanced coffee serves as a beautiful espresso to be enjoyed on its own or accompanied with steamed milk (or plant based milk alternative) for a rich, creamy beverage. As a medium roast, our espresso blend sits at 20 on the Roast Vision Scale and 79 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Composé de cafés d'origine unique du Brésil, de Colombie et d'Éthiopie, ce café bien équilibré est un magnifique espresso à déguster seul ou accompagné de lait cuit à la vapeur (ou d'un substitut de lait végétal) pour une boisson riche et crémeuse. D'une torréfaction moyenne, notre mélange espresso se situe à 20 sur l'échelle Roast Vision et à 79 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Tanzania 454 grams (1 lbs)

26,65 \$

One of the more unique and unusual beans out there is the Tanzanian Peaberry. The Peaberry connotation indicates that only one bean grows inside of the coffee cherry instead of the usual two, giving it the opportunity to absorb all of the nutrients that it would normally have to share. This also gives it a round shape. Some connoisseurs will swear that the peaberry mutation results in a higher quality coffee and we think it's definitely worth a try. Typically 5-10% of all cherries are peaberries! As a medium roast, our Tanzania single origin sits at 16 on the Roast Vision Scale and 67 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). L'un des grains les plus uniques et les plus inhabituels est le Tanzanian Peaberry. La connotation Peaberry indique qu'un seul grain pousse à l'intérieur de la cerise de café au lieu des deux habituels, ce qui lui permet d'absorber tous les nutriments qu'il devrait normalement partager. Cela lui confère également une forme ronde. Certains connaisseurs jurent que la mutation du peaberry permet d'obtenir un café de meilleure qualité et nous pensons que cela vaut vraiment la peine d'essayer. En général, 5 à 10 % de toutes les cerises sont des peaberries ! Avec une torréfaction moyenne, notre origine unique de Tanzanie se situe à 16 sur l'échelle Roast Vision et à 67 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

BBCR Signature Blend 454 grams (1 lbs)

27,94 \$

Brown Bag Coffee Roasters (BBCR) was founded in February 2017 with the goal of breaking down the barrier to better coffee and to help make third wave coffee more approachable. Our Signature Blend showcases who we are and what we want to put toward our customer base. If you want to know what kind of coffee we produce, the Signature Blend is a great place to start. Balanced from start to finish, using beans from Guatemala, Tanzania and Brazil, we are able to get the best of all three single origin coffees. The reason we blend is to bring out brand new flavour combinations where they wouldn't normally be present in those coffees alone. This way we can create something truly unique! Enjoy this coffee in any and all brewing techniques and drink styles. Brown Bag Coffee Roasters (BBCR) a été fondé en février 2017 dans le but de faire tomber la barrière du meilleur café et d'aider à rendre le café de troisième vague plus accessible. Notre mélange Signature met en valeur qui nous sommes et ce que nous voulons mettre à la disposition de notre clientèle. Si vous voulez savoir quel type de café nous produisons, le mélange Signature est un excellent point de départ. Équilibré du début à la fin, il utilise des grains du Guatemala, de Tanzanie et du Brésil, ce qui nous permet d'obtenir le meilleur des trois cafés d'origine unique. La raison pour laquelle nous procédons à des mélanges est d'obtenir de toutes nouvelles combinaisons d'arômes qui ne seraient normalement pas présentes dans ces cafés seuls. Nous pouvons ainsi créer quelque chose de vraiment unique ! Appréciez ce café dans toutes les techniques d'infusion et tous les styles de boissons.

Ethiopia 454 grams (1 lbs)

26,65 \$

Ethiopia is the birthplace of coffee and this is our take on a traditional medium roasted Ethiopian coffee. With an amazing bouquet of citrus blossoms, it has a surprisingly round body with amazing caramel notes that finish in a dry mouthfeel that leaves you wanting more. The reason the coffee promotes these citrus and florals is primarily because of the terroir and dry climate. The cherries ripen faster due to higher temperatures and as a result promotes beautiful acidity in the cup (not to be confused with bitterness). This particular roast is very well suited to manual and automated drip as well as immersion style brewing (french press, AeroPress). As a medium roast, our Ethiopia single origin sits at 19 on the Roast Vision Scale and 76 on the Agron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). L'Éthiopie est le berceau du café et ce café est notre version d'un café éthiopien traditionnel moyennement torréfié. Avec un bouquet étonnant de fleurs d'agrumes, il a un corps étonnamment rond avec d'étonnantes notes de caramel qui se terminent par une sensation sèche en bouche qui vous laisse sur votre faim. La raison pour laquelle le café favorise ces agrumes et ces fleurs est principalement due au terroir et au climat sec. Les cerises mûrissent plus rapidement en raison des températures plus élevées, ce qui favorise une belle acidité dans la tasse (à ne pas confondre avec l'amertume). Cette torréfaction particulière convient parfaitement à l'infusion manuelle et automatisée au goutte-à-goutte, ainsi qu'à l'infusion par immersion (presse française, AeroPress). En tant que torréfaction moyenne, notre Ethiopia single origin se situe à 19 sur l'échelle Roast Vision et à 76 sur l'échelle Agron Gourmet Colour Scale établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Hot Beverages / Boissons chaudes

Matcha Latte

5,99 \$

Using ceremonial matcha tea from our partner Genuine Tea, we first whisk the tea with hot water in the traditional way, then add to steamed milk with a frothed head. Approximately 350 ml serving size. En utilisant le thé matcha de cérémonie de notre partenaire Genuine Tea, nous fouettons d'abord le thé avec de l'eau chaude selon la méthode traditionnelle, puis nous l'ajoutons au lait cuit à la vapeur avec une tête moussée. Portion d'environ 350 ml.

Chai Tea Latte

5,49 \$

A fragrant blend of spiced black tea, creamy steamed milk, and a touch of sweetness, creating a soothing and comforting experience. Indulge in a moment of tranquility with every sip of this aromatic Chai Tea Latte. Un mélange parfumé de thé noir épicé, de lait crémeux cuit à la vapeur et d'une touche de douceur, créant une expérience apaisante et réconfortante. Offrez-vous un moment de tranquillité à chaque gorgée de ce Chai Tea Latte aromatique.

Hot Chocolate

5,49 \$

A rich, velvety elixir of decadent chocolate, infused with your choice of indulgent milk and tempting flavour shots, creating a symphony of comforting warmth and irresistible indulgence. Un élixir riche et velouté de chocolat décadent, infusé avec votre choix de lait et d'arômes alléchants, créant une symphonie de chaleur réconfortante et de plaisir irrésistible.

London Fog

5,49 \$

Proudly partnered with Genuine Tea, our London Fog features Cream of Earl Grey tea, steamed milk and a shot of Vanilla. Beverage is approximately 350 ml. Fier partenaire de Genuine Tea, notre London Fog se compose de crème de thé Earl Grey, de lait à la vapeur et d'une dose de vanille. La boisson est d'environ 350 ml.

Hot Tea

2,99 \$

A selection of tea from our partner - Genuine Tea. Une sélection de thé de notre partenaire - Genuine Tea.

Flat White

5,13 \$

A smooth and velvety espresso-based delight, the Flat White delivers a harmonious blend of rich, aromatic coffee and your choice of milk, enhanced with a delicate touch of flavorful notes that tantalize the palate. Un délice onctueux et velouté à base d'espresso, le Flat White est un mélange harmonieux de café riche et aromatique et du lait de votre choix, rehaussé d'une délicate touche de notes savoureuses qui titillent le palais.

Cappuccino

4,49 \$

Traditional Cappuccino starting with a double shot of award winning BBCR Espresso. Steamed milk and frothed milk are added in equal proportions each to Espresso, approximately 40 ml of each. 120 ml total serving size. Le Cappuccino traditionnel commence par une double dose d'Espresso BBCR primé. Le lait vaporisé et le lait mousseux sont ajoutés à parts égales à l'Espresso, soit environ 40 ml de chaque. La portion totale est de 120 ml.

Latte

5,49 \$

A classic Latte that starts with a double shot of award winning BBCR Espresso. Steam milk is topped with a thick layer of foamed milk, allowing your barista to create art, just for you! Approximately 350 ml serving size. Un café latte classique qui commence par une double dose d'espresso BBCR primé. La vapeur de lait est recouverte d'une épaisse couche de mousse de lait, ce qui permet à votre barista de créer une œuvre d'art, juste pour vous ! Portion d'environ 350 ml.

Cortado

3,49 \$

A harmonious balance of rich espresso and velvety steamed milk, with a subtle hint of aromatic flavours that dance on the palate. Indulge in a moment of pure delight with every sip of this captivating cortado. Un équilibre harmonieux entre un espresso riche et un lait vapeur velouté, avec un soupçon subtil de saveurs aromatiques qui dansent sur le palais. Chaque gorgée de ce cortado captivant est un moment de pur délice.

Double Espresso Shot

2,99 \$

Double shot of our award winning signature Espresso. Double dose de notre Espresso primé.

Americano

2,99 \$

A traditional Americano. 2 shots of espresso, with hot water added. 300 ml beverage size. Un Americano traditionnel. 2 doses d'espresso, additionnées d'eau chaude. Boisson de 300 ml.

Drip Coffee / Cafe

3,00 \$

A daily selection of award winning BBCR coffee on drip. Une sélection quotidienne de café BBCR primé au goutte-à-goutte.

Cold Beverages / Boissons froides

Ice Latte

5,49 \$

Frothy, refreshing ice latte with your choice of creamy milk and a splash of indulgent flavour shots, perfect for a midday pick-me-up. Latte glacé, mousseux et rafraîchissant, avec votre choix de lait crémeux et une touche d'arômes indulgents, parfait pour un remontant en milieu de journée.

Make a Smoothie

9,49 \$

A nutritious and refreshing smoothie, crafted with quality ingredients to energize your day. Blended to creamy perfection, this delightful treat offers a burst of vibrant flavours and a satisfying texture. Un smoothie nutritif et rafraîchissant, élaboré à partir d'ingrédients de qualité pour donner de l'énergie à votre journée. Mélangé pour obtenir une crème parfaite, ce délice offre une explosion de saveurs vibrantes et une texture satisfaisante.

Brood Ice Tea Blend

Prix établi en fonction des ajouts

BBCR Ice Tea is a blend of Assam and Mint tea from our tea partner - Genuine Tea. We then add Lemonade and a bit of sweetness for a refreshing beverage. Try it Nitro, with nitrogen gas injection. Incredible creaminess and mouthful, don't miss out. Served in 500 ml size with ice. Le thé glacé BBCR est un mélange de thé Assam et de menthe de notre partenaire Genuine Tea. Nous ajoutons ensuite de la limonade et un peu de douceur pour obtenir une boisson rafraîchissante. Essayez le Nitro, avec injection d'azote gazeux. Une crème et une bouche incroyables, à ne pas manquer. Servi dans un format de 500 ml avec de la glace.

Brood Cold Brew

Prix établi en fonction des ajouts

BBCR Cold Brew has been incredibly popular since we opened our doors. Brewed at cold temperatures, you get an incredibly smooth and flavourful beverage without the acidity and bitterness normally associated with hot brewed coffee. Try it Nitro, with nitrogen gas injection. Incredible creaminess and mouthful, don't miss out. Served in 500 ml size with ice. Le Cold Brew de BBCR est incroyablement populaire depuis que nous avons ouvert nos portes. Brassé à froid, il donne une boisson incroyablement douce et savoureuse, sans l'acidité et l'amertume normalement associées au café chaud. Essayez le Nitro, avec injection d'azote gazeux. Une crème et une saveur incroyables, à ne pas manquer. Servi dans un format de 500 ml avec de la glace.

Breakfast

Breakfast Sandwich

8,49 \$

English Muffin, 2 Eggs, Bacon, Mayo and Cheddar Muffin anglais, 2 oufs, bacon, mayo et cheddar

Montreal Bagel & Cream Cheese

4,99 \$

A Montreal-style bagel, perfectly toasted, and smothered in the rich, creamy goodness of premium cream cheese, creating a harmonious balance of flavor and textures that will delight your taste buds. Un bagel de style montréalais, parfaitement grillé et recouvert de fromage à la crème riche et crémeux, créant un équilibre harmonieux de saveurs et de textures qui ravira vos papilles gustatives.

Lunch / Dinner

Ham & Cheese Sandwich

13,99 \$

Our Ham & Cheese sandwich starts with the amazing Jalapeno Cheddar Dynamite bread, harmonious blend of savoury ham and cheddar cheese, lettuce, tomato and mayo. A customer favourite. Notre sandwich jambon-fromage commence avec l'incroyable pain Dynamite Jalapeno Cheddar, un mélange harmonieux de jambon savoureux et de fromage cheddar, de laitue, de tomate et de mayo. Un des favoris des clients.

Grilled Cheese Sandwich

11,99 \$

Cheddar and swiss cheese on classic sourdough. Cheddar et fromage suisse sur levain classique.

BLT Sandwich

12,99 \$

A classic BLT sandwich starting with Rosemary Garlic Dynamite bread, and filled with lettuce, tomato and a healthy serving of bacon, finished with mayo. Un sandwich BLT classique avec du pain Dynamite au romarin et à l'ail, rempli de laitue, de tomates et d'une bonne portion de bacon, le tout arrosé de mayo.

Smoked Turkey Sandwich

14,99 \$

Our Smoked Turkey sandwich starts with the amazing artisanal panani bread, harmonious blend of Turkey and swiss. A customer favourite. Notre sandwich à la dinde fumée commence par l'incroyable pain Dynamite au romarin et à l'ail, mélange harmonieux de dinde et de suisse. Un des favoris des clients.

Desserts

Espresso Brownie

4,99 \$

A decadent blend of rich cocoa and aromatic espresso, this Espresso Brownie delivers a harmonious dance of deep, sultry flavours that melt effortlessly on the tongue. Mélange décadent de cacao riche et d'espresso aromatique, ce brownie à l'espresso offre une danse harmonieuse de saveurs profondes et sulfureuses qui fondent sans effort sur la langue.

Ice Cream Sandwich

9,49 \$

Cinnamon Bun

4,99 \$

BBCR Coffee / Café

Tanzania 2.270 grams (5 lbs)

104,95 \$

One of the more unique and unusual beans out there is the Tanzanian Peaberry. The Peaberry connotation indicates that only one bean grows inside of the coffee cherry instead of the usual two, giving it the opportunity to absorb all of the nutrients that it would normally have to share. This also gives it a round shape. Some connoisseurs will swear that the peaberry mutation results in a higher quality coffee and we think it's definitely worth a try. Typically 5-10% of all cherries are peaberries! As a medium roast, our Tanzania single origin sits at 16 on the Roast Vision Scale and 67 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). L'un des grains les plus uniques et les plus inhabituels est le Tanzanian Peaberry. La connotation Peaberry indique qu'un seul grain pousse à l'intérieur de la cerise de café au lieu des deux habituels, ce qui lui permet d'absorber tous les nutriments qu'il devrait normalement partager. Cela lui confère également une forme ronde. Certains connaisseurs jurent que la mutation du peaberry permet d'obtenir un café de meilleure qualité et nous pensons que cela vaut vraiment la peine d'essayer. En général, 5 à 10 % de toutes les cerises sont des peaberries ! Avec une torréfaction moyenne, notre origine unique de Tanzanie se situe à 16 sur l'échelle Roast Vision et à 67 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Tanzania 1 KG

49,88 \$

One of the more unique and unusual beans out there is the Tanzanian Peaberry. The Peaberry connotation indicates that only one bean grows inside of the coffee cherry instead of the usual two, giving it the opportunity to absorb all of the nutrients that it would normally have to share. This also gives it a round shape. Some connoisseurs will swear that the peaberry mutation results in a higher quality coffee and we think it's definitely worth a try. Typically 5-10% of all cherries are peaberries! As a medium roast, our Tanzania single origin sits at 16 on the Roast Vision Scale and 67 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). L'un des grains les plus uniques et les plus inhabituels est le Tanzanian Peaberry. La connotation Peaberry indique qu'un seul grain pousse à l'intérieur de la cerise de café au lieu des deux habituels, ce qui lui permet d'absorber tous les nutriments qu'il devrait normalement partager. Cela lui confère également une forme ronde. Certains connaisseurs jurent que la mutation du peaberry permet d'obtenir un café de meilleure qualité et nous pensons que cela vaut vraiment la peine d'essayer. En général, 5 à 10 % de toutes les cerises sont des peaberries ! Avec une torréfaction moyenne, notre origine unique de Tanzanie se situe à 16 sur l'échelle Roast Vision et à 67 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Tanzania 454 grams (1 lbs)

26,65 \$

One of the more unique and unusual beans out there is the Tanzanian Peaberry. The Peaberry connotation indicates that only one bean grows inside of the coffee cherry instead of the usual two, giving it the opportunity to absorb all of the nutrients that it would normally have to share. This also gives it a round shape. Some connoisseurs will swear that the peaberry mutation results in a higher quality coffee and we think it's definitely worth a try. Typically 5-10% of all cherries are peaberries! As a medium roast, our Tanzania single origin sits at 16 on the Roast Vision Scale and 67 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). L'un des grains les plus uniques et les plus inhabituels est le Tanzanian Peaberry. La connotation Peaberry indique qu'un seul grain pousse à l'intérieur de la cerise de café au lieu des deux habituels, ce qui lui permet d'absorber tous les nutriments qu'il devrait normalement partager. Cela lui confère également une forme ronde. Certains connaisseurs jurent que la mutation du peaberry permet d'obtenir un café de meilleure qualité et nous pensons que cela vaut vraiment la peine d'essayer. En général, 5 à 10 % de toutes les cerises sont des peaberries ! Avec une torréfaction moyenne, notre origine unique de Tanzanie se situe à 16 sur l'échelle Roast Vision et à 67 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Sumatra 2.270 grams (5 lbs)

104,95 \$

This coffee is grown in the high altitude and volcanic soil of the Java Jampit Estate. Java has been an important destination in the coffee trade for over 300 years, since the introduction of arabica coffee to Indonesia. Established by the Dutch in the 18th century, the Java Jampit Estate coffee farm is one of Indonesia's most renowned and highest-quality coffee plantations. Unlike most processing from Indonesia, the coffee from Jampit is fully washed, which gives the coffee a clean, balanced profile. Harvesting is done by hand, the wet method is used for cultivation and the coffee is dried by the sun. After dry milling, the beans are hand sorted and any defects or broken beans are meticulously removed. Such activity results in an incredibly consistent and reliable coffee with great character. We are delighted to offer this top grade Indonesian coffee! As a medium dark roast, our Sumatra (Indonesia) single origin sits at 10 on the Roast Vision Scale and 49 on the Agrtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Ce café est cultivé en haute altitude et sur le sol volcanique du domaine Java Jampit. Java est une destination importante pour le commerce du café depuis plus de 300 ans, depuis l'introduction du café arabica en Indonésie. Établie par les Hollandais au XVIIIe siècle, l'exploitation de Java Jampit Estate est l'une des plantations de café les plus renommées et les plus qualitatives d'Indonésie. Contrairement à la plupart des cafés traités en Indonésie, le café de Jampit est entièrement lavé, ce qui lui confère un profil propre et équilibré. La récolte se fait à la main, la méthode humide est utilisée pour la culture et le café est séché au soleil. Après le broyage à sec, les grains sont triés à la main et les défauts ou les grains cassés sont méticuleusement éliminés. Cette activité permet d'obtenir un café incroyablement régulier et fiable, doté d'un grand caractère. Nous sommes ravis de proposer ce café indonésien de qualité supérieure ! D'une torréfaction moyennement foncée, notre origine unique Sumatra (Indonésie) se situe à 10 sur l'échelle Roast Vision et à 49 sur l'échelle Agrtron Gourmet Colour Scale établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Sumatra 1 KG

49,88 \$

This coffee is grown in the high altitude and volcanic soil of the Java Jampit Estate. Java has been an important destination in the coffee trade for over 300 years, since the introduction of arabica coffee to Indonesia. Established by the Dutch in the 18th century, the Java Jampit Estate coffee farm is one of Indonesia's most renowned and highest-quality coffee plantations. Unlike most processing from Indonesia, the coffee from Jampit is fully washed, which gives the coffee a clean, balanced profile. Harvesting is done by hand, the wet method is used for cultivation and the coffee is dried by the sun. After dry milling, the beans are hand sorted and any defects or broken beans are meticulously removed. Such activity results in an incredibly consistent and reliable coffee with great character. We are delighted to offer this top grade Indonesian coffee! As a medium dark roast, our Sumatra (Indonesia) single origin sits at 10 on the Roast Vision Scale and 49 on the Agrtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Ce café est cultivé en haute altitude et sur le sol volcanique du domaine Java Jampit. Java est une destination importante pour le commerce du café depuis plus de 300 ans, depuis l'introduction du café arabica en Indonésie. Établie par les Hollandais au XVIIIe siècle, l'exploitation de Java Jampit Estate est l'une des plantations de café les plus renommées et les plus qualitatives d'Indonésie. Contrairement à la plupart des cafés traités en Indonésie, le café de Jampit est entièrement lavé, ce qui lui confère un profil propre et équilibré. La récolte se fait à la main, la méthode humide est utilisée pour la culture et le café est séché au soleil. Après le broyage à sec, les grains sont triés à la main et les défauts ou les grains cassés sont méticuleusement éliminés. Cette activité permet d'obtenir un café incroyablement régulier et fiable, doté d'un grand caractère. Nous sommes ravis de proposer ce café indonésien de qualité supérieure ! D'une torréfaction moyennement foncée, notre origine unique Sumatra (Indonésie) se situe à 10 sur l'échelle Roast Vision et à 49 sur l'échelle Agrtron Gourmet Colour Scale établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Sumatra 454 grams (1 lbs)

26,65 \$

This coffee is grown in the high altitude and volcanic soil of the Java Jampit Estate. Java has been an important destination in the coffee trade for over 300 years, since the introduction of arabica coffee to Indonesia. Established by the Dutch in the 18th century, the Java Jampit Estate coffee farm is one of Indonesia's most renowned and highest-quality coffee plantations. Unlike most processing from Indonesia, the coffee from Jampit is fully washed, which gives the coffee a clean, balanced profile. Harvesting is done by hand, the wet method is used for cultivation and the coffee is dried by the sun. After dry milling, the beans are hand sorted and any defects or broken beans are meticulously removed. Such activity results in an incredibly consistent and reliable coffee with great character. We are delighted to offer this top grade Indonesian coffee! As a medium dark roast, our Sumatra (Indonesia) single origin sits at 10 on the Roast Vision Scale and 49 on the Agrtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Ce café est cultivé en haute altitude et sur le sol volcanique du domaine Java Jampit. Java est une destination importante pour le commerce du café depuis plus de 300 ans, depuis l'introduction du café arabica en Indonésie. Établie par les Hollandais au XVIIIe siècle, l'exploitation de Java Jampit Estate est l'une des plantations de café les plus renommées et les plus qualitatives d'Indonésie. Contrairement à la plupart des cafés traités en Indonésie, le café de Jampit est entièrement lavé, ce qui lui confère un profil propre et équilibré. La récolte se fait à la main, la méthode humide est utilisée pour la culture et le café est séché au soleil. Après le broyage à sec, les grains sont triés à la main et les défauts ou les grains cassés sont méticuleusement éliminés. Cette activité permet d'obtenir un café incroyablement régulier et fiable, doté d'un grand caractère. Nous sommes ravis de proposer ce café indonésien de qualité supérieure ! D'une torréfaction moyennement foncée, notre origine unique Sumatra (Indonésie) se situe à 10 sur l'échelle Roast Vision et à 49 sur l'échelle Agrtron Gourmet Colour Scale établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Guatemala 2.270 grams (5 lbs)

104,95 \$

A fan favourite and a must try, this Guatemala has a full, juicy body that is complemented by sweet notes of assorted toffee covered nuts - a real treat! Part of the reason for all this complex sweetness is due to the tropical climate accompanied by towering mountains and volcanoes that create a natural pathway for numerous bodies of water and riverways, aiding in the high humidity and forest biomes. Coffee shrubs and trees are grown on these volcanic slopes and they simply love it. The moisture-laden fog brings in all sorts of water-soluble nutrients that feed and enrich the soil and leaves, helping the berries ripen and a gradual pace to encourage the sweetness mentioned above. Most farmers harvest and process their own beans as some regions are so remote, transport and labour can't make it there on a daily basis during harvest season. Fortunately, they are able to use the fresh mountain water during the washing and milling process to prepare the beans for drying and selling. This roast is best enjoyed as drip and immersion. An espresso is recommended for those who enjoy a lighter tasting espresso or espresso based drink. As a medium roast, our Guatemala single origin sits at 16 on the Roast Vision Scale and 67 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Ce Guatemala, qui fait partie des favoris des amateurs et qu'il faut absolument essayer, a un corps plein et juteux, complété par des notes sucrées de noix recouvertes de caramel - un vrai régal ! Cette douceur complexe s'explique en partie par le climat tropical, accompagné de montagnes et de volcans imposants qui créent une voie naturelle pour de nombreux plans d'eau et cours d'eau, contribuant ainsi à l'humidité élevée et aux biomes forestiers. Les arbustes et les arbres à café sont cultivés sur ces pentes volcaniques et ils adorent cela. Le brouillard chargé d'humidité apporte toutes sortes de nutriments hydrosolubles qui nourrissent et enrichissent le sol et les feuilles, aidant les baies à mûrir à un rythme progressif pour favoriser la douceur mentionnée ci-dessus. La plupart des agriculteurs récoltent et transforment eux-mêmes leurs haricots, car certaines régions sont si éloignées que le transport et la main-d'œuvre ne peuvent s'y rendre quotidiennement pendant la saison des récoltes. Heureusement, ils peuvent utiliser l'eau fraîche des montagnes pendant le processus de lavage et de broyage pour préparer les fèves au séchage et à la vente. Cette torréfaction se déguste de préférence en goutte à goutte ou en immersion. Un espresso est recommandé pour ceux qui apprécient un espresso ou une boisson à base d'espresso au goût plus léger. En tant que torréfaction moyenne, notre origine unique Guatemala se situe à 16 sur l'échelle Roast Vision et à 67 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Guatemala 1 KG

49,88 \$

A fan favourite and a must try, this Guatemala has a full, juicy body that is complemented by sweet notes of assorted toffee covered nuts - a real treat! Part of the reason for all this complex sweetness is due to the tropical climate accompanied by towering mountains and volcanoes that create a natural pathway for numerous bodies of water and riverways, aiding in the high humidity and forest biomes. Coffee shrubs and trees are grown on these volcanic slopes and they simply love it. The moisture-laden fog brings in all sorts of water-soluble nutrients that feed and enrich the soil and leaves, helping the berries ripen and a gradual pace to encourage the sweetness mentioned above. Most farmers harvest and process their own beans as some regions are so remote, transport and labour can't make it there on a daily basis during harvest season. Fortunately, they are able to use the fresh mountain water during the washing and milling process to prepare the beans for drying and selling. This roast is best enjoyed as drip and immersion. An espresso is recommended for those who enjoy a lighter tasting espresso or espresso based drink. As a medium roast, our Guatemala single origin sits at 16 on the Roast Vision Scale and 67 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Ce Guatemala, qui fait partie des favoris des amateurs et qu'il faut absolument essayer, a un corps plein et juteux, complété par des notes sucrées de noix recouvertes de caramel - un vrai régal ! Cette douceur complexe s'explique en partie par le climat tropical, accompagné de montagnes et de volcans imposants qui créent une voie naturelle pour de nombreux plans d'eau et cours d'eau, contribuant ainsi à l'humidité élevée et aux biomes forestiers. Les arbustes et les arbres à café sont cultivés sur ces pentes volcaniques et ils adorent cela. Le brouillard chargé d'humidité apporte toutes sortes de nutriments hydrosolubles qui nourrissent et enrichissent le sol et les feuilles, aidant les baies à mûrir à un rythme progressif pour favoriser la douceur mentionnée ci-dessus. La plupart des agriculteurs récoltent et transforment eux-mêmes leurs haricots, car certaines régions sont si éloignées que le transport et la main-d'œuvre ne peuvent s'y rendre quotidiennement pendant la saison des récoltes. Heureusement, ils peuvent utiliser l'eau fraîche des montagnes pendant le processus de lavage et de broyage pour préparer les fèves au séchage et à la vente. Cette torréfaction se déguste de préférence en goutte à goutte ou en immersion. Un espresso est recommandé pour ceux qui apprécient un espresso ou une boisson à base d'espresso au goût plus léger. En tant que torréfaction moyenne, notre origine unique Guatemala se situe à 16 sur l'échelle Roast Vision et à 67 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Guatemala 454 grams (1 lbs)

26,65 \$

A fan favourite and a must try, this Guatemala has a full, juicy body that is complemented by sweet notes of assorted toffee covered nuts - a real treat! Part of the reason for all this complex sweetness is due to the tropical climate accompanied by towering mountains and volcanoes that create a natural pathway for numerous bodies of water and riverways, aiding in the high humidity and forest biomes. Coffee shrubs and trees are grown on these volcanic slopes and they simply love it. The moisture-laden fog brings in all sorts of water-soluble nutrients that feed and enrich the soil and leaves, helping the berries ripen and a gradual pace to encourage the sweetness mentioned above. Most farmers harvest and process their own beans as some regions are so remote, transport and labour can't make it there on a daily basis during harvest season. Fortunately, they are able to use the fresh mountain water during the washing and milling process to prepare the beans for drying and selling. This roast is best enjoyed as drip and immersion. An espresso is recommended for those who enjoy a lighter tasting espresso or espresso based drink. As a medium roast, our Guatemala single origin sits at 16 on the Roast Vision Scale and 67 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Ce Guatemala, qui fait partie des favoris des amateurs et qu'il faut absolument essayer, a un corps plein et juteux, complété par des notes sucrées de noix recouvertes de caramel - un vrai régal ! Cette douceur complexe s'explique en partie par le climat tropical, accompagné de montagnes et de volcans imposants qui créent une voie naturelle pour de nombreux plans d'eau et cours d'eau, contribuant ainsi à l'humidité élevée et aux biomes forestiers. Les arbustes et les arbres à café sont cultivés sur ces pentes volcaniques et ils adorent cela. Le brouillard chargé d'humidité apporte toutes sortes de nutriments hydrosolubles qui nourrissent et enrichissent le sol et les feuilles, aidant les baies à mûrir à un rythme progressif pour favoriser la douceur mentionnée ci-dessus. La plupart des agriculteurs récoltent et transforment eux-mêmes leurs haricots, car certaines régions sont si éloignées que le transport et la main-d'œuvre ne peuvent s'y rendre quotidiennement pendant la saison des récoltes. Heureusement, ils peuvent utiliser l'eau fraîche des montagnes pendant le processus de lavage et de broyage pour préparer les fèves au séchage et à la vente. Cette torréfaction se déguste de préférence en goutte à goutte ou en immersion. Un espresso est recommandé pour ceux qui apprécient un espresso ou une boisson à base d'espresso au goût plus léger. En tant que torréfaction moyenne, notre origine unique Guatemala se situe à 16 sur l'échelle Roast Vision et à 67 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Ethiopia 2.270 grams (5 lbs)

104,95 \$

Ethiopia is the birthplace of coffee and this is our take on a traditional medium roasted Ethiopian coffee. With an amazing bouquet of citrus blossoms, it has a surprisingly round body with amazing caramel notes that finish in a dry mouthfeel that leaves you wanting more. The reason the coffee promotes these citrus and florals is primarily because of the terroir and dry climate. The cherries ripen faster due to higher temperatures and as a result promotes beautiful acidity in the cup (not to be confused with bitterness). This particular roast is very well suited to manual and automated drip as well as immersion style brewing (french press, AeroPress). As a medium roast, our Ethiopia single origin sits at 19 on the Roast Vision Scale and 76 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). L'Éthiopie est le berceau du café et ce café est notre version d'un café éthiopien traditionnel moyennement torréfié. Avec un bouquet étonnant de fleurs d'agrumes, il a un corps étonnamment rond avec d'étonnantes notes de caramel qui se terminent par une sensation sèche en bouche qui vous laisse sur votre faim. La raison pour laquelle le café favorise ces agrumes et ces fleurs est principalement due au terroir et au climat sec. Les cerises mûrissent plus rapidement en raison des températures plus élevées, ce qui favorise une belle acidité dans la tasse (à ne pas confondre avec l'amertume). Cette torréfaction particulière convient parfaitement à l'infusion manuelle et automatisée au goutte-à-goutte, ainsi qu'à l'infusion par immersion (presse française, AeroPress). En tant que torréfaction moyenne, notre Ethiopia single origin se situe à 19 sur l'échelle Roast Vision et à 76 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour Scale établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Ethiopia 1 KG

49,88 \$

Ethiopia is the birthplace of coffee and this is our take on a traditional medium roasted Ethiopian coffee. With an amazing bouquet of citrus blossoms, it has a surprisingly round body with amazing caramel notes that finish in a dry mouthfeel that leaves you wanting more. The reason the coffee promotes these citrus and florals is primarily because of the terroir and dry climate. The cherries ripen faster due to higher temperatures and as a result promotes beautiful acidity in the cup (not to be confused with bitterness). This particular roast is very well suited to manual and automated drip as well as immersion style brewing (french press, AeroPress). As a medium roast, our Ethiopia single origin sits at 19 on the Roast Vision Scale and 76 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). L'Éthiopie est le berceau du café et ce café est notre version d'un café éthiopien traditionnel moyennement torréfié. Avec un bouquet étonnant de fleurs d'agrumes, il a un corps étonnamment rond avec d'étonnantes notes de caramel qui se terminent par une sensation sèche en bouche qui vous laisse sur votre faim. La raison pour laquelle le café favorise ces agrumes et ces fleurs est principalement due au terroir et au climat sec. Les cerises mûrissent plus rapidement en raison des températures plus élevées, ce qui favorise une belle acidité dans la tasse (à ne pas confondre avec l'amertume). Cette torréfaction particulière convient parfaitement à l'infusion manuelle et automatisée au goutte-à-goutte, ainsi qu'à l'infusion par immersion (presse française, AeroPress). En tant que torréfaction moyenne, notre Ethiopia single origin se situe à 19 sur l'échelle Roast Vision et à 76 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour Scale établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Ethiopia 454 grams (1 lbs)

26,65 \$

Ethiopia is the birthplace of coffee and this is our take on a traditional medium roasted Ethiopian coffee. With an amazing bouquet of citrus blossoms, it has a surprisingly round body with amazing caramel notes that finish in a dry mouthfeel that leaves you wanting more. The reason the coffee promotes these citrus and florals is primarily because of the terroir and dry climate. The cherries ripen faster due to higher temperatures and as a result promotes beautiful acidity in the cup (not to be confused with bitterness). This particular roast is very well suited to manual and automated drip as well as immersion style brewing (french press, AeroPress). As a medium roast, our Ethiopia single origin sits at 19 on the Roast Vision Scale and 76 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). L'Éthiopie est le berceau du café et ce café est notre version d'un café éthiopien traditionnel moyennement torréfié. Avec un bouquet étonnant de fleurs d'agrumes, il a un corps étonnamment rond avec d'étonnantes notes de caramel qui se terminent par une sensation sèche en bouche qui vous laisse sur votre faim. La raison pour laquelle le café favorise ces agrumes et ces fleurs est principalement due au terroir et au climat sec. Les cerises mûrissent plus rapidement en raison des températures plus élevées, ce qui favorise une belle acidité dans la tasse (à ne pas confondre avec l'amertume). Cette torréfaction particulière convient parfaitement à l'infusion manuelle et automatisée au goutte-à-goutte, ainsi qu'à l'infusion par immersion (presse française, AeroPress). En tant que torréfaction moyenne, notre Ethiopia single origin se situe à 19 sur l'échelle Roast Vision et à 76 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour Scale établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Decaf Colombia 2.270 grams (5 lbs)

108,54 \$

We get asked a lot of questions when it comes to decaf so we are going to try and answer them all in this description. Any coffee can be decaffeinated and there are two main decaffeination processes: natural and chemical. At BBCR we chose a natural (Swiss Water Processed) decaffeinated Colombian coffee. We found that Colombia had the body and amazing flavour notes that people wanted and chose Swiss Water for the obvious reason. ;) Swiss Water Process works by bathing green beans in temperature controlled water for a period of time and then being exposed to carbon filters that actually attract the caffeine molecules out of the body of the green, leaving the water and filters full of pure caffeine and the beans 99.9% free of caffeine. (Source: <https://www.swisswater.com/>) This allows for way more flavours to remain in the bean when roasting and brewing making it the obvious choice for those who want coffee without the aftereffects. This decaf is enjoyed with any and all brewing methods and drinks. As a medium dark roast, our decaf Colombia sits at 14 on the Roast Vision Scale and 61 on the Agrtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). On nous pose beaucoup de questions sur le décaféiné. Nous allons donc essayer d'y répondre dans cette description. Tout café peut être décaféiné et il existe deux principaux procédés de décaféination : naturel et chimique. Chez BBCR, nous avons choisi un café colombien décaféiné naturel (Swiss Water Processed). Nous avons constaté que la Colombie avait le corps et les notes de goût étonnantes que les gens recherchaient et nous avons choisi l'eau suisse pour la raison évidente ;) Le procédé Swiss Water consiste à baigner les grains verts dans de l'eau à température contrôlée pendant un certain temps, puis à les exposer à des filtres au carbone qui attirent les molécules de caféine hors du corps des grains verts, laissant l'eau et les filtres remplis de caféine pure et les grains exempts de caféine à 99,9 %. (Source : <https://www.swisswater.com/>) Cela permet de conserver beaucoup plus d'arômes dans le grain lors de la torréfaction et de l'infusion, ce qui en fait le choix évident pour ceux qui veulent un café sans les effets secondaires. Ce décaféiné s'apprécie avec toutes les méthodes d'infusion et toutes les boissons. D'une torréfaction moyennement foncée, notre décaféiné Colombia se situe à 14 sur l'échelle Roast Vision et à 61 sur l'échelle Agrtron Gourmet Colour Scale établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Decaf Colombia 1 KG

50,72 \$

We get asked a lot of questions when it comes to decaf so we are going to try and answer them all in this description. Any coffee can be decaffeinated and there are two main decaffeination processes: natural and chemical. At BBCR we chose a natural (Swiss Water Processed) decaffeinated Colombian coffee. We found that Colombia had the body and amazing flavour notes that people wanted and chose Swiss Water for the obvious reason. ;) Swiss Water Process works by bathing green beans in temperature controlled water for a period of time and then being exposed to carbon filters that actually attract the caffeine molecules out of the body of the green, leaving the water and filters full of pure caffeine and the beans 99.9% free of caffeine. (Source: <https://www.swisswater.com/>) This allows for way more flavours to remain in the bean when roasting and brewing making it the obvious choice for those who want coffee without the aftereffects. This decaf is enjoyed with any and all brewing methods and drinks. As a medium dark roast, our decaf Colombia sits at 14 on the Roast Vision Scale and 61 on the Agrtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). On nous pose beaucoup de questions sur le décaféiné. Nous allons donc essayer d'y répondre dans cette description. Tout café peut être décaféiné et il existe deux principaux procédés de décaféination : naturel et chimique. Chez BBCR, nous avons choisi un café colombien décaféiné naturel (Swiss Water Processed). Nous avons constaté que la Colombie avait le corps et les notes de goût étonnantes que les gens recherchaient et nous avons choisi l'eau suisse pour la raison évidente ;) Le procédé Swiss Water consiste à baigner les grains verts dans de l'eau à température contrôlée pendant un certain temps, puis à les exposer à des filtres au carbone qui attirent les molécules de caféine hors du corps des grains verts, laissant l'eau et les filtres remplis de caféine pure et les grains exempts de caféine à 99,9 %. (Source : <https://www.swisswater.com/>) Cela permet de conserver beaucoup plus d'arômes dans le grain lors de la torréfaction et de l'infusion, ce qui en fait le choix évident pour ceux qui veulent un café sans les effets secondaires. Ce décaféiné s'apprécie avec toutes les méthodes d'infusion et toutes les boissons. D'une torréfaction moyennement foncée, notre décaféiné Colombia se situe à 14 sur l'échelle Roast Vision et à 61 sur l'échelle Agrtron Gourmet Colour Scale établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Decaf Colombia 454 grams (1 lbs)

27,99 \$

We get asked a lot of questions when it comes to decaf so we are going to try and answer them all in this description. Any coffee can be decaffeinated and there are two main decaffeination processes: natural and chemical. At BBCR we chose a natural (Swiss Water Processed) decaffeinated Colombian coffee. We found that Colombia had the body and amazing flavour notes that people wanted and chose Swiss Water for the obvious reason. ;) Swiss Water Process works by bathing green beans in temperature controlled water for a period of time and then being exposed to carbon filters that actually attract the caffeine molecules out of the body of the green, leaving the water and filters full of pure caffeine and the beans 99.9% free of caffeine. (Source: <https://www.swisswater.com/>) This allows for way more flavours to remain in the bean when roasting and brewing making it the obvious choice for those who want coffee without the aftereffects. This decaf is enjoyed with any and all brewing methods and drinks. As a medium dark roast, our decaf Colombia sits at 14 on the Roast Vision Scale and 61 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). On nous pose beaucoup de questions sur le décaféiné. Nous allons donc essayer d'y répondre dans cette description. Tout café peut être décaféiné et il existe deux principaux procédés de décaféination : naturel et chimique. Chez BBCR, nous avons choisi un café colombien décaféiné naturel (Swiss Water Processed). Nous avons constaté que la Colombie avait le corps et les notes de goût étonnantes que les gens recherchaient et nous avons choisi l'eau suisse pour la raison évidente ;) Le procédé Swiss Water consiste à baigner les grains verts dans de l'eau à température contrôlée pendant un certain temps, puis à les exposer à des filtres au carbone qui attirent les molécules de caféine hors du corps des grains verts, laissant l'eau et les filtres remplis de caféine pure et les grains exempts de caféine à 99,9 %. (Source : <https://www.swisswater.com/>) Cela permet de conserver beaucoup plus d'arômes dans le grain lors de la torréfaction et de l'infusion, ce qui en fait le choix évident pour ceux qui veulent un café sans les effets secondaires. Ce décaféiné s'apprécie avec toutes les méthodes d'infusion et toutes les boissons. D'une torréfaction moyennement foncée, notre décaféiné Colombia se situe à 14 sur l'échelle Roast Vision et à 61 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour Scale établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Dark Roast Blend 2.270 grams (5 lbs)

108,54 \$

We've gone dark! Our dark roast has spurred on a new origin to our collection. Sumatra and Colombia make for a rich, full bodied French press, drip and espresso. The dark roast blend consists of Sumatra and Colombia. These two beans handle darker roasts really well and provide amazing flavours. You won't find any offensive bitterness and charcoal tastes here - only smooth richness accompanied with amazing notes of nut, dark chocolate and a full, smoky body. For a dark roast we recommend immersion and espresso style brewing. Brewers like French press, AeroPress and even Clever Drippers will complement the roast profile beautifully. As a dark roast, this blend sits at 10 on the Roast Vision Scale and 49 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Nous sommes devenus sombres ! Notre torréfaction foncée a permis d'ajouter une nouvelle origine à notre collection. Le Sumatra et la Colombie donnent un café riche et corsé pour la presse française, le goutte-à-goutte et l'espresso. Le mélange de torréfaction foncée est composé de Sumatra et de Colombie. Ces deux grains supportent très bien les torréfactions plus foncées et offrent des saveurs étonnantes. Vous ne trouverez pas d'amertume désagréable ni de goût de charbon ici - seulement une richesse douce accompagnée de notes étonnantes de noix, de chocolat noir et d'un corps plein et fumé. Pour une torréfaction foncée, nous recommandons l'infusion par immersion et l'infusion de type expresso. Les cafetières comme la presse française, l'AeroPress et même les Clever Drippers complètent à merveille le profil de la torréfaction. En tant que torréfaction foncée, ce mélange se situe à 10 sur l'échelle de vision de la torréfaction et à 49 sur l'échelle de couleur Agtron Gourmet établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Dark Roast Blend 1 KG

50,72 \$

We've gone dark! Our dark roast has spurred on a new origin to our collection. Sumatra and Colombia make for a rich, full bodied French press, drip and espresso. The dark roast blend consists of Sumatra and Colombia. These two beans handle darker roasts really well and provide amazing flavours. You won't find any offensive bitterness and charcoal tastes here - only smooth richness accompanied with amazing notes of nut, dark chocolate and a full, smoky body. For a dark roast we recommend immersion and espresso style brewing. Brewers like French press, AeroPress and even Clever Drippers will complement the roast profile beautifully. As a dark roast, this blend sits at 10 on the Roast Vision Scale and 49 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Nous sommes devenus sombres ! Notre torréfaction foncée a permis d'ajouter une nouvelle origine à notre collection. Le Sumatra et la Colombie donnent un café riche et corsé pour la presse française, le goutte-à-goutte et l'espresso. Le mélange de torréfaction foncée est composé de Sumatra et de Colombie. Ces deux grains supportent très bien les torréfactions plus foncées et offrent des saveurs étonnantes. Vous ne trouverez pas d'amertume désagréable ni de goût de charbon ici - seulement une richesse douce accompagnée de notes étonnantes de noix, de chocolat noir et d'un corps plein et fumé. Pour une torréfaction foncée, nous recommandons l'infusion par immersion et l'infusion de type expresso. Les cafetières comme la presse française, l'AeroPress et même les Clever Drippers complètent à merveille le profil de la torréfaction. En tant que torréfaction foncée, ce mélange se situe à 10 sur l'échelle de vision de la torréfaction et à 49 sur l'échelle de couleur Agtron Gourmet établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Dark Roast Blend 454 grams (1 lbs)

28,00 \$

We've gone dark! Our dark roast has spurred on a new origin to our collection. Sumatra and Colombia make for a rich, full bodied French press, drip and espresso. The dark roast blend consists of Sumatra and Colombia. These two beans handle darker roasts really well and provide amazing flavours. You won't find any offensive bitterness and charcoal tastes here - only smooth richness accompanied with amazing notes of nut, dark chocolate and a full, smoky body. For a dark roast we recommend immersion and espresso style brewing. Brewers like French press, AeroPress and even Clever Drippers will complement the roast profile beautifully. As a dark roast, this blend sits at 10 on the Roast Vision Scale and 49 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Nous sommes devenus sombres ! Notre torréfaction foncée a permis d'ajouter une nouvelle origine à notre collection. Le Sumatra et la Colombie donnent un café riche et corsé pour la presse française, le goutte-à-goutte et l'espresso. Le mélange de torréfaction foncée est composé de Sumatra et de Colombie. Ces deux grains supportent très bien les torréfactions plus foncées et offrent des saveurs étonnantes. Vous ne trouverez pas d'amertume désagréable ni de goût de charbon ici - seulement une richesse douce accompagnée de notes étonnantes de noix, de chocolat noir et d'un corps plein et fumé. Pour une torréfaction foncée, nous recommandons l'infusion par immersion et l'infusion de type expresso. Les cafetières comme la presse française, l'AeroPress et même les Clever Drippers complètent à merveille le profil de la torréfaction. En tant que torréfaction foncée, ce mélange se situe à 10 sur l'échelle de vision de la torréfaction et à 49 sur l'échelle de couleur Agtron Gourmet établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Espresso Blend 2.270 grams (5 lbs)

108,50 \$

Comprised of single origin coffees from Brazil, Colombia and Ethiopia, this well-balanced coffee serves as a beautiful espresso to be enjoyed on its own or accompanied with steamed milk (or plant based milk alternative) for a rich, creamy beverage. As a medium roast, our espresso blend sits at 20 on the Roast Vision Scale and 79 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Composé de cafés d'origine unique du Brésil, de Colombie et d'Éthiopie, ce café bien équilibré est un magnifique espresso à déguster seul ou accompagné de lait cuit à la vapeur (ou d'un substitut de lait végétal) pour une boisson riche et crémeuse. D'une torréfaction moyenne, notre mélange espresso se situe à 20 sur l'échelle Roast Vision et à 79 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Espresso Blend 1 KG

50,85 \$

Comprised of single origin coffees from Brazil, Colombia and Ethiopia, this well-balanced coffee serves as a beautiful espresso to be enjoyed on its own or accompanied with steamed milk (or plant based milk alternative) for a rich, creamy beverage. As a medium roast, our espresso blend sits at 20 on the Roast Vision Scale and 79 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Composé de cafés d'origine unique du Brésil, de Colombie et d'Éthiopie, ce café bien équilibré est un magnifique espresso à déguster seul ou accompagné de lait cuit à la vapeur (ou d'un substitut de lait végétal) pour une boisson riche et crémeuse. D'une torréfaction moyenne, notre mélange espresso se situe à 20 sur l'échelle Roast Vision et à 79 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

Espresso Blend 454 grams (1 lbs)

27,84 \$

Comprised of single origin coffees from Brazil, Colombia and Ethiopia, this well-balanced coffee serves as a beautiful espresso to be enjoyed on its own or accompanied with steamed milk (or plant based milk alternative) for a rich, creamy beverage. As a medium roast, our espresso blend sits at 20 on the Roast Vision Scale and 79 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). Composé de cafés d'origine unique du Brésil, de Colombie et d'Éthiopie, ce café bien équilibré est un magnifique espresso à déguster seul ou accompagné de lait cuit à la vapeur (ou d'un substitut de lait végétal) pour une boisson riche et crémeuse. D'une torréfaction moyenne, notre mélange espresso se situe à 20 sur l'échelle Roast Vision et à 79 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA).

BBCR Signature Blend 2.270 grams (5 lbs)

108,27 \$

Brown Bag Coffee Roasters (BBCR) was founded in February 2017 with the goal of breaking down the barrier to better coffee and to help make third wave coffee more approachable. Our Signature Blend showcases who we are and what we want to put toward our customer base. If you want to know what kind of coffee we produce, the Signature Blend is a great place to start. Balanced from start to finish, using beans from Guatemala, Tanzania and Brazil, we are able to get the best of all three single origin coffees. The reason we blend is to bring out brand new flavour combinations where they wouldn't normally be present in those coffees alone. This way we can create something truly unique! Enjoy this coffee in any and all brewing techniques and drink styles. Brown Bag Coffee Roasters (BBCR) a été fondé en février 2017 dans le but de faire tomber la barrière du meilleur café et d'aider à rendre le café de troisième vague plus accessible. Notre mélange Signature met en valeur qui nous sommes et ce que nous voulons mettre à la disposition de notre clientèle. Si vous voulez savoir quel type de café nous produisons, le mélange Signature est un excellent point de départ. Équilibré du début à la fin, il utilise des grains du Guatemala, de Tanzanie et du Brésil, ce qui nous permet d'obtenir le meilleur des trois cafés d'origine unique. La raison pour laquelle nous procédons à des mélanges est d'obtenir de toutes nouvelles combinaisons d'arômes qui ne seraient normalement pas présentes dans ces cafés seuls. Nous pouvons ainsi créer quelque chose de vraiment unique ! Appréciez ce café dans toutes les techniques d'infusion et tous les styles de boissons.

BBCR Signature Blend 1 KG

51,03 \$

Brown Bag Coffee Roasters (BBCR) was founded in February 2017 with the goal of breaking down the barrier to better coffee and to help make third wave coffee more approachable. Our Signature Blend showcases who we are and what we want to put toward our customer base. If you want to know what kind of coffee we produce, the Signature Blend is a great place to start. Balanced from start to finish, using beans from Guatemala, Tanzania and Brazil, we are able to get the best of all three single origin coffees. The reason we blend is to bring out brand new flavour combinations where they wouldn't normally be present in those coffees alone. This way we can create something truly unique! Enjoy this coffee in any and all brewing techniques and drink styles. Brown Bag Coffee Roasters (BBCR) a été fondé en février 2017 dans le but de faire tomber la barrière du meilleur café et d'aider à rendre le café de troisième vague plus accessible. Notre mélange Signature met en valeur qui nous sommes et ce que nous voulons mettre à la disposition de notre clientèle. Si vous voulez savoir quel type de café nous produisons, le mélange Signature est un excellent point de départ. Équilibré du début à la fin, il utilise des grains du Guatemala, de Tanzanie et du Brésil, ce qui nous permet d'obtenir le meilleur des trois cafés d'origine unique. La raison pour laquelle nous procédons à des mélanges est d'obtenir de toutes nouvelles combinaisons d'arômes qui ne seraient normalement pas présentes dans ces cafés seuls. Nous pouvons ainsi créer quelque chose de vraiment unique ! Appréciez ce café dans toutes les techniques d'infusion et tous les styles de boissons.

BBCR Signature Blend 454 grams (1 lbs)

27,94 \$

Brown Bag Coffee Roasters (BBCR) was founded in February 2017 with the goal of breaking down the barrier to better coffee and to help make third wave coffee more approachable. Our Signature Blend showcases who we are and what we want to put toward our customer base. If you want to know what kind of coffee we produce, the Signature Blend is a great place to start. Balanced from start to finish, using beans from Guatemala, Tanzania and Brazil, we are able to get the best of all three single origin coffees. The reason we blend is to bring out brand new flavour combinations where they wouldn't normally be present in those coffees alone. This way we can create something truly unique! Enjoy this coffee in any and all brewing techniques and drink styles. Brown Bag Coffee Roasters (BBCR) a été fondé en février 2017 dans le but de faire tomber la barrière du meilleur café et d'aider à rendre le café de troisième vague plus accessible. Notre mélange Signature met en valeur qui nous sommes et ce que nous voulons mettre à la disposition de notre clientèle. Si vous voulez savoir quel type de café nous produisons, le mélange Signature est un excellent point de départ. Équilibré du début à la fin, il utilise des grains du Guatemala, de Tanzanie et du Brésil, ce qui nous permet d'obtenir le meilleur des trois cafés d'origine unique. La raison pour laquelle nous procédons à des mélanges est d'obtenir de toutes nouvelles combinaisons d'arômes qui ne seraient normalement pas présentes dans ces cafés seuls. Nous pouvons ainsi créer quelque chose de vraiment unique ! Appréciez ce café dans toutes les techniques d'infusion et tous les styles de boissons.

Colombia 2.270 grams (5 lbs)

104,82 \$

Colombia accounts for one of the largest coffee producing countries in the world and rightly so. These coffees continue to impress us and our customers! This particular coffee is bold and has an amazingly sweet flavour overall. Top that with some fruity notes and you have yourself a nougat bar straight off the shelf. This is such a versatile coffee that we have it in many of our blends. As a medium dark roast, our Colombia single origin sits at 18 on the Roast Vision Scale and 73 on the Agrtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). La Colombie est l'un des plus grands pays producteurs de café au monde, et à juste titre. Ces cafés ne cessent de nous impressionner et d'impressionner nos clients ! Ce café particulier est corsé et a un goût incroyablement doux dans l'ensemble. Ajoutez à cela des notes fruitées et vous obtenez une barre de nougat tout droit sortie de l'étagère. Ce café est tellement polyvalent que nous l'utilisons dans plusieurs de nos mélanges. D'une torréfaction moyennement foncée, notre café d'origine colombienne se situe à 18 sur l'échelle de vision de la torréfaction et à 73 sur l'échelle de couleur Agrtron Gourmet établie par l'Association des cafés de spécialité (SCA).

Colombia 1 KG

45,23 \$

Colombia accounts for one of the largest coffee producing countries in the world and rightly so. These coffees continue to impress us and our customers! This particular coffee is bold and has an amazingly sweet flavour overall. Top that with some fruity notes and you have yourself a nougat bar straight off the shelf. This is such a versatile coffee that we have it in many of our blends. As a medium dark roast, our Colombia single origin sits at 18 on the Roast Vision Scale and 73 on the Agrtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). La Colombie est l'un des plus grands pays producteurs de café au monde, et à juste titre. Ces cafés ne cessent de nous impressionner et d'impressionner nos clients ! Ce café particulier est corsé et a un goût incroyablement doux dans l'ensemble. Ajoutez à cela des notes fruitées et vous obtenez une barre de nougat tout droit sortie de l'étagère. Ce café est tellement polyvalent que nous l'utilisons dans plusieurs de nos mélanges. D'une torréfaction moyennement foncée, notre café d'origine colombienne se situe à 18 sur l'échelle de vision de la torréfaction et à 73 sur l'échelle de couleur Agrtron Gourmet établie par l'Association des cafés de spécialité (SCA).

Colombia 454 grams (1 lbs)

24,45 \$

Colombia accounts for one of the largest coffee producing countries in the world and rightly so. These coffees continue to impress us and our customers! This particular coffee is bold and has an amazingly sweet flavour overall. Top that with some fruity notes and you have yourself a nougat bar straight off the shelf. This is such a versatile coffee that we have it in many of our blends. As a medium dark roast, our Colombia single origin sits at 18 on the Roast Vision Scale and 73 on the Agrtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). La Colombie est l'un des plus grands pays producteurs de café au monde, et à juste titre. Ces cafés ne cessent de nous impressionner et d'impressionner nos clients ! Ce café particulier est corsé et a un goût incroyablement doux dans l'ensemble. Ajoutez à cela des notes fruitées et vous obtenez une barre de nougat tout droit sortie de l'étagère. Ce café est tellement polyvalent que nous l'utilisons dans plusieurs de nos mélanges. D'une torréfaction moyennement foncée, notre café d'origine colombienne se situe à 18 sur l'échelle de vision de la torréfaction et à 73 sur l'échelle de couleur Agrtron Gourmet établie par l'Association des cafés de spécialité (SCA).

Brazil 2.270 grams (5 lbs)

95,55 \$

Our roasted Brazil boasts some crazy milk chocolate and hazelnut flavours that reminds us of a delicious chocolate spread with a bold body and great finish. This Brazil roast can be enjoyed across all brewing methods and is great for any drinking style. As a medium roast, our Brazil single origin sits at 21 on the Roast Vision Scale and 82 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). From farm to cup, we invite you to discover coffee imported by Orange Brown in Brazil. This coffee is sourced from Brazil ???? and each batch is freshly roasted to order in Gatineau, Quebec. Notre Brésil torréfié offre des arômes de chocolat au lait et de noisette qui nous rappellent une délicieuse pâte à tartiner au chocolat, avec un corps puissant et une belle finale. Cette torréfaction brésilienne peut être dégustée avec toutes les méthodes de brassage et convient à tous les styles de consommation. En tant que torréfaction moyenne, notre café d'origine unique brésilien se situe à 21 sur l'échelle Roast Vision et à 82 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA). De la ferme à la tasse, nous vous invitons à découvrir le café importé par Orange Brown au Brésil. Ce café provient du Brésil ???? et chaque lot est fraîchement torréfié sur commande à Gatineau, au Québec.

Brazil 1 KG

45,36 \$

Our roasted Brazil boasts some crazy milk chocolate and hazelnut flavours that reminds us of a delicious chocolate spread with a bold body and great finish. This Brazil roast can be enjoyed across all brewing methods and is great for any drinking style. As a medium roast, our Brazil single origin sits at 21 on the Roast Vision Scale and 82 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). From farm to cup, we invite you to discover coffee imported by Orange Brown in Brazil. This coffee is sourced from Brazil ???? and each batch is freshly roasted to order in Gatineau, Quebec. Notre Brésil torréfié offre des arômes de chocolat au lait et de noisette qui nous rappellent une délicieuse pâte à tartiner au chocolat, avec un corps puissant et une belle finale. Cette torréfaction brésilienne peut être dégustée avec toutes les méthodes de brassage et convient à tous les styles de consommation. En tant que torréfaction moyenne, notre café d'origine unique brésilien se situe à 21 sur l'échelle Roast Vision et à 82 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA). De la ferme à la tasse, nous vous invitons à découvrir le café importé par Orange Brown au Brésil. Ce café provient du Brésil ???? et chaque lot est fraîchement torréfié sur commande à Gatineau, au Québec.

Brazil 454 grams (1 lbs)

24,30 \$

Our roasted Brazil boasts some crazy milk chocolate and hazelnut flavours that reminds us of a delicious chocolate spread with a bold body and great finish. This Brazil roast can be enjoyed across all brewing methods and is great for any drinking style. As a medium roast, our Brazil single origin sits at 21 on the Roast Vision Scale and 82 on the Agtron Gourmet Colour Scale laid out by the Specialty Coffee Association (SCA). From farm to cup, we invite you to discover coffee imported by Orange Brown in Brazil. This coffee is sourced from Brazil ???? and each batch is freshly roasted to order in Gatineau, Quebec. Notre Brésil torréfié offre des arômes de chocolat au lait et de noisette qui nous rappellent une délicieuse pâte à tartiner au chocolat, avec un corps puissant et une belle finale. Cette torréfaction brésilienne peut être dégustée avec toutes les méthodes de brassage et convient à tous les styles de consommation. En tant que torréfaction moyenne, notre café d'origine unique brésilien se situe à 21 sur l'échelle Roast Vision et à 82 sur l'échelle Agtron Gourmet Colour établie par la Specialty Coffee Association (SCA). De la ferme à la tasse, nous vous invitons à découvrir le café importé par Orange Brown au Brésil. Ce café provient du Brésil ???? et chaque lot est fraîchement torréfié sur commande à Gatineau, au Québec.

Yemen 5 lbs

104,99 \$

Yemen 454 grams

26,49 \$

Collab Box

80,99 \$

Yemen 1 KG

49,49 \$
