

SMITH

CAFÉ

TORRÉFACTION ARTISANALE À LIMOILOU

Le café perd sa fraîcheur une fois moulu. Pensez à conserver votre café dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.



1653

Infusion suggérée : toutes les machines espresso domestiques, italienne sur le feu, Aeropress.

Profil de goût : son amertume et son acidité sont équilibrées. Il possède des notes douces de chocolat et de cacao grillé qui offre un goût sucré en bouche.

Son histoire : composé majoritairement du El Salvador, du Costa Rica et de notre ingrédient secret, laissez-vous ravir par notre traditionnel mélange noir et son goût raffiné.

LE SAVIEZ-VOUS ? Le nom de cet assemblage espresso fait référence à la date de construction, en 1653, du bâtiment sur Place Royale, qui accueillera notre première succursale en 2013.

Vous aimerez aussi : Saint-Laurent, Montcalm, Notre-Dame.

NOTRE DAME (DÉCAF)

Infusion suggérée : toutes les machines espresso domestiques.

Profil de goût : ce café possède des notes douces de fruits, accompagnées d'une acidité marquée. Son intensité est modérée.

Son histoire : ce café fait référence au nom de la rue qui accueille la première succursale de La Maison Smith en 2013, dans la rue Notre Dame sur Place Royale.

LE SAVIEZ-VOUS ? Le processus de l'eau suisse est la méthode de décaféination la plus naturelle. Elle implique tout d'abord tremper le café dans l'eau pure. L'extrait de café vert résultant est ensuite passé à travers un filtre de carbone, spécifiquement conçu pour éliminer la molécule de caféine. L'extrait de café vert est ensuite introduit dans le café, mais sans la caféine.

Vous aimerez aussi : 1653, Saint-Laurent, Montcalm.



LIMOILOU

Infusion suggérée : toutes les machines espresso domestiques, latté/cappuccino, filtre, italienne sur le feu.

Profil de goût : en espresso, l'acidité est plus présente avec des notes de cerises sucrées. Le robusta naturel (Nicaragua) donne une onctuosité au crema. En latté ou en cappuccino, l'acidité s'atténue pour laisser place au chocolat et à la pacane caramélisée. En filtre, il présente une douce acidité sucrée qui s'atténue et laisse place aux notes de chocolat et de caramel pour une tasse sucrée et délicate.

LE SAVIEZ-VOUS ? Nous avons fièrement choisi d'encourager la traçabilité de notre café et le commerce direct avec la ferme de Diego au Costa Rica, de Carlos au Mexique et de Osmin au Nicaragua en torréifiant leurs grains dans ce mélange Limoilou.

Vous aimerez aussi : Pura Vida, St-Ferréol, Normade.

NOMADE

Infusion suggérée : toutes les machines espresso domestiques, latté/cappuccino, filtre, infusion à froid (cold brew).

Profil de goût : en filtre, le Normade nous offre une tasse très équilibrée qui plaira à tout le monde avec ses notes chocolatées et sucrées. En espresso, il plaira aux plus aventureux et aventureuses qui aiment avoir une acidité mordante. En latté/cappuccino, l'acidité s'atténue et offre un côté beaucoup plus caramélisé.

LE SAVIEZ-VOUS ? Le nom du café Normade fait référence aux 3 continents dont les grains proviennent : Afrique, Amérique Centrale et Asie.

Vous aimerez aussi : Pura Vida, St-Ferréol, Limoilou.



TOUR DE L'ÎLE

Infusion suggérée : filtre, Aeropress, Chemex, cafetière à piston, machine à extraction manuelle.

Profil de goût : ce café est goûteux et possède des saveurs équilibrées, douces et légères. Ses notes sont plutôt fruitées et sucrées.

LE SAVIEZ-VOUS ? Le nom de cet assemblage fait référence à l'île d'Orléans et notre café-boutique situé à Ste-Pétronille. Notre jardin bucolique et relaxant est très apprécié par les visiteurs qui font le tour de l'île, à la recherche d'une pause gourmande méritée.

Vous aimerez aussi : Charles Smith, Pura Vida, Éthiopie.