

On vous sert un p'tit café?

CHRONIQUES GOURMANDES



Comment conserver le café?

Vous venez d'acheter du café de qualité? Pour y faire honneur, infusez-le dans les jours suivant votre achat, car sa saveur s'altère rapidement. Eh oui, contrairement à plusieurs vins et fromages, le café vieillit très mal. Par conséquent, il est nettement meilleur frais!

Ayant tendance à absorber les odeurs des autres aliments et détestant l'humidité — oubliez « illico » le mythe encore répandu selon lequel le café se conserve au réfrigérateur ou au congélateur! —, il est également intolérant à lumière. Alors, pour profiter d'un café goûteux à l'arôme envoûtant, vous devez tout simplement le ranger dans un endroit sec, dans un contenant hermétique ou dans son sac d'origine (s'il est muni d'une valve), à l'abri des rayons du soleil. Simple comme bonjour!

En outre, pour boire chaque jour le café le plus savoureux qui soit, il est recommandé d'acheter régulièrement de petites quantités plutôt que des formats « familiaux ».

Visitez les détaillants de café de votre région dès aujourd'hui pour vous procurer de délicieux grains à la fraîcheur optimale!



CAFÉ-RESTO
...
MAGASIN D'ALIMENTS EN VRAC
...
BRÛLERIE

On vous sert un p'tit café?

CHRONIQUES GOURMANDES



Café velouté ou corsé : lequel contient le plus de caféine?

Un matin, vous êtes fatigué et vous voulez prendre un café qui va vous donner un *boost* d'énergie? Dans ce cas, optez pour un café... velouté! Eh oui! Bien que le terme « corsé » (ou « foncé ») ait une connotation de « force », ce type de café n'a, au bout du compte, qu'une couleur et une saveur plus prononcées.

TORRÉFACTION

Agréablement acidulé, le café velouté est torréfié moins longtemps que le café corsé qui, pour sa part, possède une saveur plus amère. Ainsi, lors du processus de torréfaction, il retient davantage de caféine, soit environ le double!

Donc, pour vous donner un « coup de fouet » matinal des plus bénéfiques, privilégiez un café plus doux. Et l'après-midi, si vous avez envie d'un autre café (c'est si bon!), choisissez-en un foncé

pour terminer la journée en beauté — sans craindre l'insomnie associée à la caféine!

Vous buvez toujours le même café, par habitude ou par crainte d'être déçu? Allez-y, osez essayer différentes torréfactions : qui sait, vous pourriez faire de très belles découvertes!

Pour dénicher vos futurs nectars préférés, visitez votre détaillant de café!



CAFÉ-RESTO
...
MAGASIN D'ALIMENTS EN VRAC
...
BRÛLERIE

On vous sert un p'tit café?

CHRONIQUES GOURMANDES



Le café est-il bon pour la santé?

L'un des mythes les plus tenaces à propos du café est qu'il s'agit d'un aliment « mauvais » pour la santé. Or, bien qu'il ne soit pas toléré par certaines personnes ou qu'il soit déconseillé à d'autres pour des raisons médicales, le café est sans contredit un délice à savourer sans culpabilité!

En effet, le café est « l'ami » de notre organisme, à condition de ne pas en abuser (on ne devrait

pas dépasser quatre tasses par jour) et de ne pas l'arroser copieusement de crème et de sucre, évidemment!

Selon plusieurs études, le café apporte entre autres les bienfaits suivants :

- Il réduit les risques d'accident vasculaire cérébral;
- Il diminue les risques de cancer;
- Il amoindrit les symptômes dépressifs;
- Il régule la glycémie;
- Il favorise le transit intestinal;
- Il soulage les maux de tête;
- Il prévient la maladie d'Alzheimer;
- Il diminue les symptômes de la maladie de Parkinson;
- Il améliore les performances sportives.

Offrez-vous sans tarder cette savoureuse boisson santé dans un commerce de votre région!



CAFÉ-RESTO
...
MAGASIN D'ALIMENTS EN VRAC
...
BRÛLERIE

Trouvez cette page sous CHRONIQUES dans la section Concepts prêts à vendre

On vous sert un p'tit café?

CHRONIQUES GOURMANDES



Que contient ma tasse de café matinale?

De l'eau chaude, de la caféine... mais que contient le café, au juste? En fait, cette boisson populaire compte plusieurs éléments que vous ne soupçonniez probablement pas!

Vous aimeriez épater vos collègues de travail lors de la prochaine pause-café? Apprenez quels sont les ingrédients de cette boisson culte et, pour plus de crédibilité, cherchez sur Internet la définition de ceux qui ne vous sont pas familiers!

Ainsi, le café contient principalement :

- De l'acide chlorogénique;
- De l'acide phénolique;
- Des lipides;
- Des alcools diterpènes;
- Des mélanoidines;
- Des protéines;
- Du calcium;
- Des vitamines (B1, B2, B9, E et PP);
- Du carotène;
- Du fer;
- Du magnésium;
- Du phosphore;
- Du potassium;
- Du sodium.

Faites provision de vitamines et de mi-

néraux de qualité sous leur forme la plus réconfortante chez un marchand de café de votre région!



CAFÉ-RESTO
...
MAGASIN D'ALIMENTS EN VRAC
...
BRÛLERIE