



Formulaire de prélèvement de fonds Boreal Coffee Co et Enfant-Jésus



Pour notre prochaine collecte de fonds, le Conseil des parents a choisi de soutenir une entreprise locale de notre propre communauté : la première micro-torréfaction de Dryden, Boreal Coffee! La Boreal Coffee Co. offre une variété de mélanges et s'engage à fournir du café frais torréfié à partir de grains provenant des meilleures régions productrices du monde.

Le café Boreal provient de sources éthiques, du commerce équitable et soutient les petites fermes familiales et les coopératives communautaires. C'est notre café local préféré et nous savons que vous l'aimerez aussi !

ETHIOPIA

Torréfaction : foncée

Variété : Café sauvage de la forêt de Keffa

Provenant de Tega and Tula Specialty Coffee Farm, ce café moyennement corsé a un arôme floral, doux et crémeux avec une acidité acidulée, du caramel, des agrumes et des saveurs sucrées.

COLUMBIA

Torréfaction : foncée

Variété : Bourbon rose

Provenant de la ferme de café TEI Limon, ce café moyennement corsé a un arôme floral doux et crémeux avec une acidité acidulée, des saveurs de caramel, d'agrumes et de sucre.

Le coup de cœur des enseignants !

COSTA RICA

Torréfaction : moyenne

Variété : Miel jaune

Issu de la ferme Micromill de Las Lajas, ce café doux, léger à moyennement corsé, a un goût doux et net, d'une acidité fruitée vineuse avec une douceur sucrée; des saveurs de myrtille, de cerise, de caramel et d'agrumes.

BLEND BOREAL

Torréfaction : moyenne/foncée

Boreal Coffee Co. a choisi ses grains préférés dans le monde entier – l'Afrique, l'Amérique centrale et l'Amérique du Sud- les a torréfiés pour en faire ressortir les meilleures caractéristiques et les a combinés dans ce mélange unique pour votre plus grand plaisir.

