

Etes-vous abonné aux dosettes de café ?

alors lisez ceci...

Je suis une dosette. Je vous en fais voir de toutes les couleurs !

Mes 4 grammes de café sont habillés d'une robe d'aluminium à la couleur de votre choix, chacun y trouve son café, selon son goût et son humeur. Quatre grammes de café à 0,40 €, cela nous fait pour 1000 grammes de café 100 EUR. Oui, 100 € le kilo, c'est le prix du luxe, on ne va pas chipoter. Il faut, bien sûr, s'en donner les moyens ! Maintenant, je vous invite à faire un petit tour dans la tasse :

Avec mes 1000 tonnes de café par semaine, je suis le roi du marché ! Je fais ce que je veux. Je prends toutes les origines de café au cours le plus bas du moment. Je mélange tout ça au mieux (au mieux financier, bien sûr !!!). De toute façon, je m'en sortirai toujours grâce aux arômes ajoutés. Vous savez bien..., cette petite note de noisette si subtile !

Pour la torréfaction, je suis le champion : 1000°C en 90 secondes, quand les autres (traditionnels) font avec 200/220° en 20 minutes. Et toc, bingo !

Le pompon, c'est la mousse qui persiste plusieurs heures quand les autres ne tiennent que quelques minutes. Là, la recette est secrète. Je vous en dis un peu, pas tout, juste un peu : un chouia de graisse animale, des additifs top secret, et, c'est joué !... Ah ! J'oubliais !...

J'ai aussi le record du plus grand taux de Furane. Là, ne m'applaudissez pas, car il arrive qu'on batte des records sans réelle volonté. Une recherche sur internet vous apprendra que le Furane est une substance organique, produit intermédiaire utilisé dans l'industrie chimique comme solvant pour les résines lors de la production de laques et comme agglomérant dans la fonderie. Volatile, lipophile et cancérigène pour le foie. Le Furane double de quantité lorsque le café ingéré provient de capsules plutôt que d'une cafetière classique, selon les scientifiques de l'université de Barcelone.