Vive ma vieille cafetière !

Et vive son jus de chaussette !

Cliquez pour poursuivre…

Je suis sûr que votre café aura un autre goût après cette lecture !

Simplement, pour votre information :
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.

4 grammes de café à 0,40 euro, ça fait pour 1000 grammes de café 100 euros. Oui, **100 € le kilo**, c'est le prix du luxe, on ne va pas chipoter, ce serait petit. Il faut, bien sûr, s'en donner les moyens.

Je ne fais pas dans la dentelle avec mes habits de lumière en aluminium.

Pour ma fabrication, j'ai besoin de beaucoup d'énergie électrique fournie par des centrales nucléaires ou de vieilles centrales thermiques.

Pour 1 tonne d’aluminium, j’offre 4 tonnes de rejets sous forme d’arsenic, de titane, de chrome, de plomb, de vanadium et de mercure.

Bref, de magnifiques boues rouges qui, grâce à une superbe canalisation terrestre de 55 kilomètres, glissent depuis l’usine ALTEO de Gardanne, jusqu'à la grande bleue.

Gardanne

Et grâce à un autre joli tuyau de 7,7 kilomètres, je vais me balader, tenez-vous bien, jusqu' à 320 mètres de profondeur, tout au fond du canyon sous-marin de CASSIDAIGNE dans le magnifique parc des calanques.

Tout ça, donne soif, je bois comme un trou de la bonne eau locale.

Maintenant, je vous invite à faire le tour des tasses :

Avec mes 1 000 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 te mélange tout ça au mieux (au mieux financier). 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 à 220 ° en 20 minutes.

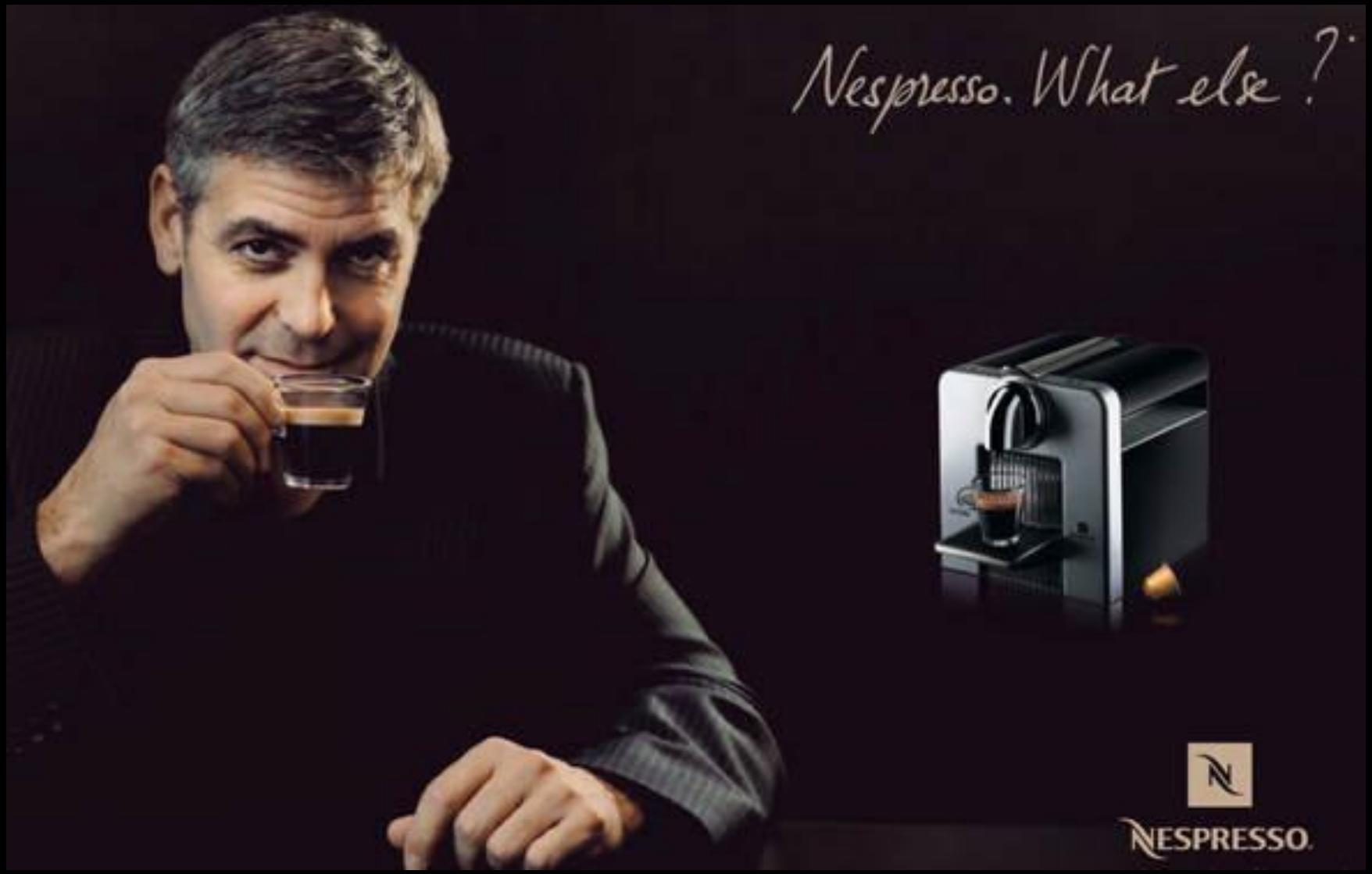
Le pompon, c'est la mousse qui persiste plusieurs heures, quand les autres ne tiennent que quelques minutes. Là, la recette est secrète.

Je vous en dis un peu, pas tout, juste un peu :
Un chouia de graisse animale, des additifs top secret, et c’est joué !

D'une manière générale, je me débrouille plutôt bien pour qu'on se souvienne de moi car, malgré quelques tentatives poussives et gourmandes en énergie et en eau, JE NE SUIS PRESQUE PAS RECYCLÉ. Comme ça, vous pouvez me retrouver un peu partout sur la planète.

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.

CAPSULES DE CAFÉ NESPRESSO :

Une petite dose de cancer à chaque fois... C’est à prendre ou à laisser !