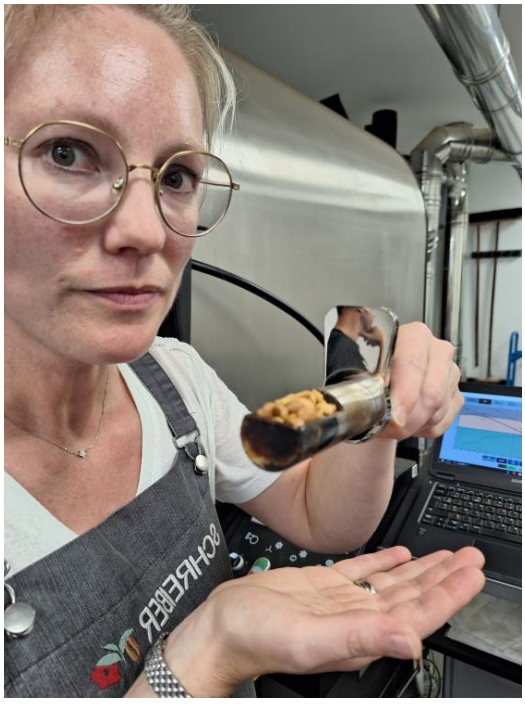
Café vert et mise en route de le torréfaction (15 minutes de chauffe pour exhauster le goût)



Phase de refroidissement après torréfaction et test olfactif

Sacs de jute (le café doit respirer)

Visite de la Maison d'Albert SCHWEITZER à Gunsbach

Maison du Fromage