

Nos cafés torréfiés (01/07/2022)

Mélange Italien

4,95€ les 250g

18,80€ le kg

- 80% d'arabica : 6 qualités parmi les meilleurs crus de Brésil, Honduras, Mexique et Costa Rica, Ethiopie
- 20% de robusta d'Inde (le plus doux des robustas : 2,5% de caféine)

Ce café « réveil matin » offre une belle tasse, une mousse généreuse et veloutée, joliment colorée. La tasse est corsée et puissante sans être amer. L'ajout de robusta augmente la teneur en caféine.

Mélange Espresso BIO

5,95€ les 250g

22,60€ le kg

- 80% d'arabica **BIO**
- 20% de robusta d'Inde **BIO**

Tasse puissante, arômes de céréales, de pain grillé et d'épices. L'amertume reste limitée par l'utilisation du robusta des Indes qui est l'un des plus doux et le plus soigné des Robustas - *Caféine* \approx 1,30%

Moka Ethiopie (Sidamo)

5,95€ les 250g

22,60€ le kg

Un des plus grands crus du monde, très doux, aromatique, particulièrement parfumé (odeur de fleur), très légèrement acidulé, saveur très délicate - *Caféine* \approx 1,13%

Mélange Gourmet

6,20€ les 250g

23,55€ le kg

3 arabicas : Guatemala (doux, fruité, parfumé, fin)
Moka Ethiopie (très doux, très parfumé)
Kenya (acidulé, rond et long en bouche)

Composé de grands crus d'arabica notamment des hauts plateaux du Kenya, c'est un mélange très parfumé et complet. Cette composition, connue et appréciée, nous offre une tasse incomparable et complexe : acidulée, suave et fruitée - *Caféine* \approx 1,3%

Costa Rica (SHB)

6,30€ les 250g

23,95€ le kg

Café complet alliant corps et arôme, légèrement acidulé - *Caféine* \approx 1,22%

Pérou Chanchamayo BIO

6,70€ les 250g

25,45€ le kg

Produit au centre-ouest du Pérou en bordure de la forêt Amazonienne, sur les versants de la Cordillère des Andes, ce café pousse à haute altitude. Il ne subit aucun traitement chimique. Tasse ronde et généreuse, corps remarquable et équilibré, notes florales uniques. Très grande longueur en bouche - *Caféine* \approx 1,20%