



Nos mélanges classiques

Maya :

Mélange original, composé de Grands Crus Centre et Sud Amérique. Parfum subtil, goût complet, corps excellent, tasse acide et aromatique.

Mille Collines :

Réminiscence des années d'Afrique, ce mélange est composé des plus grands crus de la région des Grands Lacs. Mélange tout en finesse, acidité marquée.

Trois Continents :

Assemblage précis de 3 des plus Grands Crus récoltés dans les 3 continents producteurs de café, toute la ligne de L'Equateur dans votre tasse! Mélange fruité, corsé, une pointe d'acidité.

Dessert :

Mélange classique doux et parfumé, neutre.

Moka :

Mélange corsé et très parfumé, l'idéal pour terminer un bon repas.

Royal :

Mélange aromatisé, moelleux, bien équilibré et mi-doux. Parfait pour commencer une bonne journée ou pour accompagner votre coffee time de quatre heures!

Régal :

Mélange très corsé, beaucoup de corps.

Sélection :

Mélange doux, parfumé et moelleux.

Spécial :

Café légèrement corsé.

Restaurant :

Mélange à consommer à toutes heures du jour, composé d'arabicas 100 % origine. Douceur, saveur, arôme au rendez vous; un haut de gamme à la portée de tous.

Expresso :

Mélange mettant le mieux en valeur les qualités des Arabicas Centre - Amérique le composant. Corsé, acidulé et aromatique; l'expresso par excellence!

Fuego :

Mélange expresso type italien, très corsé, torréfaction plus prononcée.

Décaféiné :

Mélange de Santos Fancy et de Centre - Amérique, mi-doux et assez parfumé. Cette variété d'Arabicas dont le taux en caféine est déjà d'origine moins élevé que celui du Robusta, a subi une procédure de décaféinisation. Cette technique vous donnera un café dont le goût et l'arôme égaleront les cafés complets tout en vous assurant une bonne nuit de sommeil...

Nos Grands Crus

New :	Teneur en caféine
Peru Organique Be Bio 02 Fairtrade Rain Forest : 17 ^{ème} producteur mondial <i>Arabica lavé, bonne acidité, corps excellent, tasse douce, grains crus bleu-vert, belle fève. Ces arabicas peuvent être supérieurs aux très bons Centre Amérique classiques du point de vue aspect et tasse.</i>	1,30%
République Dominicaine Arabica Barahona : 25 ^{ème} producteur mondial <i>Très beau et bon café, goût suave, avec beaucoup d'acidité et d'arôme</i>	1,37%
Rwanda Arabica Kigoma Mountain Coffee : 26 ^{ème} producteur mondial <i>Arabica produit au pays des Mille Collines, beaux petits grains, acidité assez marquée, tasse franche</i>	1,35%
	Teneur en caféine:
Santos Fancy (Brésil) : 1 ^{er} producteur mondial <i>Café brésilien, et également le nom du port d'exportation de l'important centre caféier de Sao Paulo. Ce café est caractérisé par un goût doux et moelleux.</i>	1,15%
Colombie Supremo : 2 ^{ème} producteur mondial <i>Café au goût fin, « sucré », aromatique, au corps léger. Sa production est très soignée.</i>	1,37%
Java (Indonésie) : 3 ^{ème} producteur mondial <i>Café lourd et excessivement corsé, pour les amateurs de café fort.</i>	1,20%
Guatemala Antigua : 6 ^{ème} producteur mondial <i>Ce café cultivé sur le plateau et les crêtes volcaniques autour d'Antigua, est caractérisé par un goût complet, corsé, et une tasse acide et aromatique.</i>	1,32%
Ethiopie Sidamo Yrga Cheffe : 7 ^{ème} producteur mondial <i>Café de petite à moyenne fève, lavé, saveur délicate et remarquable, suave, parfumé, pas trop acide et équilibré, corps moyen.</i>	1,5%
Mysore Plantation A (Inde) : 8 ^{ème} producteur mondial <i>Café neutre et doux; il n'est pas très répandu du fait des faibles exportations de l'Inde vers le marché commun.</i>	0,93% à 1,12%
Costa Rica Tarrazu : 9 ^{ème} producteur mondial <i>Un des meilleurs cafés du monde au parfum chaleureux et suave, au goût assez complet et riche, légèrement acidulé plutôt corsé, et long en bouche. Les « Costa Rica » peuvent être élevés au rang de véritables « grands crus ».</i>	1,22% à 1,45%
Honduras High Grown : 13 ^{ème} producteur mondial <i>Ce café s'est fort répandu ces dernières années et commence enfin à être apprécié à sa juste valeur; beau café et tasse peu acide.</i>	1,32%
Kenya AA : 18 ^{ème} producteur mondial	1,36%



Ce café très fin, corsé, au parfum typique, a un goût très acidulé et fruité. Le Kenya a mis au point les méthodes les plus sophistiquées dans le monde en ce qui concerne la production, le traitement, et la commercialisation de son café.

Papouasie Nouvelle Guinée Sigri A : 19^{ème} producteur mondial 1,30%

Les caractéristiques de cet arabica sont classées entre le Kenya AA et l’Ethiopie lavé. Arabicas équilibrés, parfumés et acides, ayant du corps.

Maragogype (Nicaragua) : 27^{ème} producteur mondial 1,27%

Variété d’Arabicas aux grains grands et larges, il est doux et très fin.

Tanzanie AA+ : 24^{ème} producteur mondial 1,42%

Goût presque aussi acide que le Kenya, bon en acidité, a du corps, excellent parfum.

Blue Mountain (Jamaïque) : 47^{ème} producteur mondial 1,24%

Ce café exceptionnel tant par sa rareté que par sa richesse en arôme, qui en font sa réputation internationale, est exclusivement récolté en altitude, ce qui lui confère ses qualités d’onctuosité. Un must!