

Nos cafés torréfiés

Colombie (Excelso) :

Café suave, doux et parfumé au corps léger, avec une légère acidité.

Teneur en caféine : 1,37% environ

Moka Ethiopie (lavé Sidamo) :

Un des plus grands crus du monde, très doux, aromatique, particulièrement parfumé (odeur de fleur), très légèrement acidulé, saveur très délicate.

Teneur en caféine : 1,13% environ (teneur la plus faible de tous les arabicas)

Costa-Rica (SHB):

Café complet alliant corps et arôme, légèrement acidulé et plutôt corsé (café élevé en altitude).

Teneur en caféine : 1,22% environ

Mélange Italien :

- ⌚ 80% d'arabica : 6 qualités parmi les meilleurs crus de :
 - Amérique (Brésil, Honduras, Mexique et Costa Rica),
 - Afrique (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 velouté, joliment colorée. La tasse est corsée et puissante sans être amer.

L'ajout de robusta augmente la teneur en caféine.

Mélange Gourmet (3 arabicas) :

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

Teneur en caféine : 1,3% environ

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 .