



Les tarifs sont indiqués par sachets 250g / 500g et 1kg

Thés & Cafés
daqui

Sauf indication contraire nous livrons en grains

Si besoin, merci de préciser la mouture lors de votre commande :

☐ Espresso ☐Italienne ☐Aéropress ☐Filtre ☐Chemex ☐Piston ☐Cold Brew

Sachet 250g / 500g / 1 kg

BLEND saisonnier 5,90€ / 11,50€ / 22,40€

le plus italien de nos cafés

Puissant et équilibré

Variétés : Blend

Process : Lavé / Nature

BLEND 1510 6,20€ / 12,10€ / 23,60€

Pérou / Brésil

Puissant, du corps, fruité et chocolaté avec une bonne longueur en bouche

Variétés : Blend

Process : Lavé / Nature

LAS CATARATAS 5,90€ / 11,50€ / 22,40€

Pérou - Cajamarca – Palma central

Production biologique | terroir d'altitude / zone humide / achat à prix fixe

Acidulé, fruité avec des notes de caramel, bonne longueur en bouche

Variétés : Blend

Altitude : 2.100 m

Process : Lavé

SANTA IZABEL 5,25€ / 10,25€ / 19,95€

Brésil - Minas Gerais - Alta Mogiana

Terroir réputé pour la qualité de ses cafés – Café nature = économie d'eau

Classique, assez puissant.

Variétés : Catuai rouge

Altitude : 1.100 m

Process : Nature (voie sèche)

ANTARA 5,50€ / 10,75€ / 20,90€

Pérou - Chanchamayo - Sanchirio

Production biologique | commerce équitable www.SPP.com

Classique assez doux, corps soyeux

Variétés : Typica, Caturra, Pache et Catuai

Altitude : 1.400 - 1.700 m

Process : Lavé

LA FABRICA 6,80€ / 13,75€ / 25,90€

Colombie - Planadas & Gaitania – Tolima

Production biologique | groupement de petites exploitations familiales

Du corps, chocolaté, fruité. Légèrement acidulé à l'espresso.

Variétés : Caturra rouge, Typica,, Castillo et Colombia

Altitude : 1.600 - 2.000 m

Process : Lavé

MANZANILLA Décaféiné 6,20€ / 12,10€ / 23,60€

Pérou - Cajamarca - Jaen

Production biologique | Sans procédé chimique ni solvant

Gourmand, des notes de viennoiserie et légèrement acidulé

Variétés : Caturra rouge, bourbon rouge, typica

Altitude : 1.200 - 1.800 m

Process : Lavé - **décaféiné Swiss Water**

SOMBRERO Décaféiné 6,20€ / 12,10€ / 23,60€

Mexique - Veracruz

Production biologique | Commerce équitable | Sans procédé chimique ni solvant

Puissant, rond et gourmand avec des notes de caramel

Variétés : Blend

Altitude : 1.000 - 1.600 m

Process : Lavé – **décaféiné Mountain Water**

WARI 8,00€ / 15,60€ / 30,50€

Pérou - Ayacucho -La Mar

Produit par Noe Soto AUCCATOMA

Production biologique | commerce équitable | **Micro-lot** (quantité très limitée)

Des notes de miel et de vanille ainsi qu'une très bonne longueur en bouche.

Variétés : Catimor, Caturra

Altitude : 1.650 m

Process : Fermentation prolongée - Lavé

Pour ceux qui veulent en savoir plus, ci-dessous quelques informations sur la récolte et les process de traitement.

La récolte :

Dans le milieu du café de spécialité, les cerises sont majoritairement récoltées manuellement et uniquement à maturité.

En fonction des régions et de la météo les cerises ne mûrissent pas toutes à la même vitesse. Afin de ne cueillir que les cerises mûres et en bon état, la cueillette doit donc être réalisée en plusieurs passages, c'est pourquoi les récoltes s'étalent plus ou moins longtemps selon les pays.

Une fois cueillies, il faut extraire les grains de café. Cela s'effectue principalement de deux méthodes : sèche ou lavée.

Méthode sèche ou nature :

La méthode sèche consiste à laisser fermenter les cerises entières.

Durant 10 à 30 jours selon les régions, les cerises de café sont étalées sur des « lits africains » surélevés, à défaut sur un sol en béton et séchent à l'air libre. Elles doivent régulièrement être retournées pour que le séchage soit uniforme.

Les cerises sont décortiquées afin de ne garder que les grains verts.

Méthode humide ou lavé :

La première étape consiste à dépulper les cerises, puis à immerger les grains dans des bains d'eau pour permettre la fermentation du mucilage (couche visqueuse qui entoure les grains) pendant 6 à 72h.

Après fermentation, les grains sont lavés : ils passent dans des couloirs d'eau et sont agités pour éliminer la pulpe restante.

Enfin, les grains sont mis à sécher.