

Espresso "NAPOLI"

Origine et plantation

Notre espresso épicé «NAPOLI» est le résultat d'une composition harmonieuse de grains de café brésiliens sélectionnés des plantes des hautes terres, du café brut africain et une spécialité rare de Robusta d'Indonésie.

Caractère et goût

"NAPOLI" est un espresso pour tous ceux qui aiment les saveurs épicées et acidulées, mais qui ne veulent pas manquer l'importante douceur de base. "Star of Italy" est une base idéale pour les spécialités de café telles que le cappuccino ou le latte macchiato.

Espresso Siciliano

Origine et plantation

Le corps des cafés sud-américains combiné à l'acidité terreuse de l'Asie est responsable du bouquet agréablement fort de notre mélange très vif portant le nom approprié : Espresso Siciliano.

Caractère et goût

La fève torréfiée foncée offre la saveur intense, forte et épicée qui est très appréciée des amateurs d'espresso. La tasse exceptionnellement capricieuse de l'Espresso Siciliano le rend idéal comme composant de Cappuccino ou Latte Macchiato intensif

L'Inde "Malabar"

Origine et plantation

Le Malabar indien moussonné est un café au corps exceptionnel et avec très peu d'acidité. Des arômes légèrement sucrés complètent à merveille la pleine saveur. La région de Malabar se trouve au point le plus au sud de l'Inde, au nord de la ville de Cochin. À une altitude de 900 à 1 500 m au-dessus du niveau de la mer, une méthode de traitement spéciale, appelée « mousson », est utilisée. Ce procédé donne à ce café son caractère unique. Les haricots séchés et transformés sont pelés et emballés dans des sacs de jute. Les sacs sont ensuite exposés à la mousson et doivent être reconditionnés tous les six à huit jours afin d'éviter l'apparition de moisissures. Après huit à dix semaines, le café est prêt à être torréfié. Il est légèrement gonflé et pâle, mais plus digeste que les haricots « normaux ».

Caractère et goût

Une acidité exceptionnellement riche, très peu combinée à un arôme puissant. Ce café est fruité, délicatement herbacé et a un corps plutôt plein.

LES PARTICULARITÉS

L'Inde produit des cafés lavés et non lavés (appelés « cerises »). L'arabica lavé est appelé « plantation arabica » et le Robusta lavé est appelé « parchemin robusta ». Pour la production de café moussonné, les grains de café sont placés en couches de 10 à 15 cm et étalés dans un entrepôt bien aéré. Les grains de café sont exposés au vent humide de la mousson sur un espace de 12 à 16 semaines et régulièrement retournés.

Espresso « ROYAL »

Origine et plantation

Ce mélange d'espresso de haute qualité Don Vito a été composé à partir de café de plantation brésilienne sélectionné, de café brut fin des hauts plateaux africains et d'Asie du Sud. Café 100% Arabica garanti.

Caractère et goût

L'espresso ROYAL est fort avec une combinaison incomparable de douceur et d'épices. L'amateur de café trouvera un café vif et parfaitement composé qui sert de base idéale pour un cappuccino ou un latte macchiato. Son arôme complexe et fin fera battre le cœur de chaque amateur de café.

COLOMBIE KACHALU BIO

INFO SUR LA PLANTATION

En 1999, 14 producteurs de café ont commencé à collaborer en fondant une coopération pour produire du café durable et respectueux de l'environnement. Leur objectif: maintenir l'habitat des animaux et éviter une contamination des réserves d'eau locales. Leur coopération s'appelait « Kachalu», un mot qu'ils ont eux-mêmes interprété comme « espoir ». Leur espoir était et est toujours aujourd'hui que leur Kachalu continuera d'être exigé même dans une crise mondiale du café.

Origine et plantation Les plantations de Kachalu sont situées au milieu de la forêt tropicale sud-américaine, au cœur de la Colombie, et profitent toute l'année du climat humide et chaud. Par rapport au Brésil, la Colombie a l'avantage particulier de ne pas craindre les épisodes de froid, qui pourraient détruire une récolte entière.

Caractère et goût Considéré que ce café est d'Amérique du Sud, il a un caractère étonnamment fort, presque épicé-terreux. La douceur intense des arômes complexes du caramel au chocolat est complétée par une douce touche de fruits.

CUBA TURQUINO

Origine et plantation

Seuls les meilleurs grains des plantations de l'est et du centre de Cuba sont utilisés. La plupart du café pousse sur les pentes abruptes des chaînes de montagnes à une altitude moyenne de 400 à 800 m. Les plantations sont gérées par des coopératives publiques. Les engrais artificiels ne sont pas utilisés. Le contrôle et le développement des plantes sont effectués avec beaucoup de soin et il est considéré comme très précieux de maintenir et d'étendre leur croissance naturelle. Les plantations de café ont toujours été gérées selon la tradition d'origine.

Caractère et goût

Le meilleur café cubain est le « Turquino ». Encore une astuce secrète, il est incomparablement bien équilibré et épicé, avec un arôme plein et un arrière-goût incroyablement durable. Il est cultivé dans les régions inférieures ; par conséquent, son acidité est inférieure à celle des autres cafés d'Amérique centrale. Un café riche et original pour les vrais connaisseurs. Son bouquet et son goût rappellent le caractère des célèbres cigares cubains. La couleur du haricot est unique, quelque chose entre le brun moyen et le brun foncé. Le « Turquino » de Cuba est souvent cité parmi les connaisseurs aux côtés de la Blue Mountain de la Jamaïque et du Kona d'Hawaï.

LES PARTICULARITÉS

Tout le café produit à Cuba est exporté au niveau central par Cubaexport et les producteurs et transformateurs sont payés un prix fixe pour le café par le gouvernement. Actuellement, le Japon et la France sont les principaux marchés d'exportation de Cuba ; de plus petites quantités sont également vendues en Allemagne, en Grande-Bretagne, au Canada et en Nouvelle-Zélande. Sur le marché intérieur, la consommation de café est limitée à deux onces de café par citoyen cubain, tous les 15 jours.

"Santo Domingo"

Orgánico Origine et plantation

La République dominicaine a été l'une des premières colonies à recevoir des graines de café de la Martinique au début du XVIII^e siècle. Au cours des dernières décennies, la République a souffert de crises, de révolutions et de pauvreté. Le pays se remet lentement de tous les problèmes et l'économie n'a commencé que récemment à se redresser. Outre le tourisme, l'exportation du café est un facteur économique très important pour le pays. Seules quelques personnes connaissent le café de haute qualité, qui mûrit dans des conditions de croissance idéales dans de nombreuses petites exploitations. Notre café provient du nord-ouest de l'île, la meilleure région de culture du pays, la soi-disant « Barahona ». Les cafés crus sont lavés et séchés au soleil. Caractère et goût Au Japon, les gens adorent mélanger ce café avec le fameux « Jamaica Blue Mountain ». C'est devenu un conseil d'initié aux États-Unis il y a longtemps, car il promet une combinaison idéale d'acidité, de corps et d'arôme. Le café obtient sa douceur extraordinairement intense grâce à un traitement minutieux. Ce café est une fine spécialité exotique de notre assortiment qui vous prépare agréablement pour vos prochaines vacances dans les Caraïbes.

LES PARTICULARITÉS

En raison de sa situation géographique, on pourrait supposer que le café de la République dominicaine est plutôt doux et moelleux, comme les autres cafés de l'île. Mais sa saveur est plus proche des cafés propres et lavés d'Amérique centrale, avec une légère acidité et un corps plein. Néanmoins, vous devez choisir avec soin. Notre objectif est un traitement soigné et un transport rapide vers l'Allemagne.

EQUATEUR GALAPAGOS

Origine et plantation

Les îles Galapagos, connues pour leur flore et leur faune, appartiennent à l'Équateur depuis la fin du siècle dernier. Le premier café était déjà cultivé sur l'île de Chatham en 1879, lorsque les premières plantes furent importées des colonies françaises. Aujourd'hui, cette île s'appelle San Cristobal et produit toujours un excellent café. Le climat unique, qui est modérément tropical en raison du ruisseau Humboldt, est responsable de généreuses quantités de précipitations sur la partie sud de l'île dans les mois de janvier à mai. Ce climat, combiné au sol volcanique relativement jeune et riche en nutriments, offre d'excellentes conditions de croissance pour les caféiers. De plus, la loi interdit l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques. Caractère et goût Un goût corsé et bien équilibré en combinaison avec sa saveur fraîche et son acidulé agréable et doux est complété par une touche délicate de chocolat. La saveur reste sur votre palais pendant un certain temps et n'a pas à se cacher derrière le célèbre café des Caraïbes.

LES PARTICULARITÉS

Le café équatorien a une longue histoire. Il a été introduit au début du 19e siècle et est devenu le principal produit d'exportation au début du 20e siècle. En raison de problèmes de mauvaises récoltes et de méthodes de production médiocres, qui ont entravé une qualité homogène, les cafés équatoriens n'ont jamais fait partie de la liste des cafés de qualité supérieure. Comme d'autres pays producteurs de café à proximité, l'Équateur a des conditions climatiques et géographiques parfaites pour la culture du café et d'excellentes qualités peuvent donc être trouvées.

Jamaïque Blue Mountain

Origine et plantation

Seul le café cultivé en Jamaïque sur une superficie de 6 000 hectares peut être déposé sous le nom de «Blue Mountain». Les Blue Mountains ont une température moyenne de 20 à 23 ° C, des précipitations suffisantes, ainsi qu'un sol mou et riche en humus en raison de l'activité volcanique qui y prend naissance. Ce sont des conditions de croissance presque idéales pour le café Arabica des hautes terres. En raison de l'altitude supérieure à 700 mètres, les plants de café poussent beaucoup plus lentement et ont besoin d'environ 10 mois au lieu des 6 à 8 mois habituels pour que les grains mûrissent. Le café brut unique ne peut être exporté dans les tonneaux en bois typiques qu'après certification. Caractère et goût Jusqu'à 90% de la production annuelle est exportée vers le Japon, où il n'est pas rare de payer plus de 10 dollars pour une tasse de cette célèbre boisson culte. Il est courant d'offrir du café Jamaica Blue Mountain aux amateurs de café japonais en cadeau le jour de l'An. Cette spécialité de café est une expérience absolue. Il a un arôme plein et légèrement sucré, associé à une acidité douce et un goût intense, clair et de noisette. Et la faible teneur en caféine - seulement 0,7% - n'a vraiment aucune comparaison !

LES PARTICULARITÉS

Jamaïque - plages paradisiaques, soleil, rhum, reggae et le célèbre café Blue Mountain. Le café de la Jamaïque peut être potentiellement merveilleux, plein et doux. Les conditions préalables sont une bonne récolte et un bon traitement ainsi qu'un transport rapide. Ce dernier étant le défi le plus éprouvant pour ce fameux café. Aujourd'hui, l'immaculée Blue Mountain de la Jamaïque de la chaîne de montagnes éponyme atteint les prix les plus élevés du monde.

Hawaï Kona Cornwell Estate,

Origine et plantation

Kona Extra Fancy est le café Kona le plus haut de gamme d'Hawaï. Il est particulièrement spécial, car il est cultivé sans l'utilisation de pesticides et séché au soleil. Seules les cerises de café rouge foncé les plus mûres sont cueillies. La ferme Cornell, d'où provient ce café, est située à une altitude de 1500 m, au milieu de la soi-disant ceinture de café de Kona. Le café y est cultivé depuis les années 1930. Son sol particulièrement fertile, ses matins ensoleillés et ses après-midi nuageux et ombragés offrent les conditions de croissance idéales pour les caféiers.

Caractère et goût

Ce café d'exception au corps moyen vous séduira grâce à son acidité fruitée aux allures de baies et à son arrière-goût chocolaté particulièrement long. Nous recommandons l'utilisation d'une presse Française pour préparer cette spécialité. Grâce à son arôme floral expressif, vous serez emporté sur une plage de cette belle île !

LES PARTICULARITÉS

Hawaï ... quel endroit merveilleux. Des produits de luxe tels que des noix, des fruits exotiques et du café y sont cultivés. En général, les cafés hawaïens sont très chers, même ceux de moins bonne qualité. Le café d'Hawaï est doux et peut être merveilleux ou aussi très terne ! C'est un défi de trouver des cafés aux caractéristiques gustatives exceptionnelles qui justifient leur prix élevé.

PANAMA VOCAN BARU

Origine et plantation

Dans les hauts plateaux du Panama, dans la province occidentale de Chiriqui, se trouve la belle et calme ville de Boquete avec une population d'environ 14 000 habitants. Cette région est appelée « Vallée des fleurs et du printemps éternel ». Dans de petites plantations, près de la frontière avec le Costa Rica, les haricots Arabica sont cultivés dans des conditions extérieures idéales. En raison des vents du nord constants, les plants de café poussent particulièrement bien et lentement à une altitude d'environ 1 500 m. Le Panama ne représente qu'environ 0,2% de la production mondiale de café, mais il appartient au premier rang des producteurs de café de qualité supérieure.

Caractère et goût

Grâce à son caractère complexe et aromatique, ce café appartient au haut de gamme des gourmets. Le corps moyennement léger est en harmonie avec une acidité gustative bien équilibrée. En raison de la torréfaction moyenne, des nuances légèrement florales et chocolatées douces sont développées, ce qui garantit un arrière-goût durable. Il faut absolument essayer ce café sans lait ni sucre ! Laissez-vous surprendre et enthousiasmer par cette petite plantation !

LES PARTICULARITÉS

Généralement, les meilleurs cafés proviennent de Boquete et Volcan dans le district de Chiriquí. Ces cafés uniques sont produits dans de petites fermes familiales. Ils emploient des Ngobe Indios pendant toute la saison des récoltes. Malheureusement, le Panama a considérablement changé ces dernières années, en particulier en ce qui concerne la culture du café. Les investisseurs étrangers ont repris de plus en plus la production de café, ce qui rend beaucoup plus difficile la recherche de cafés délicats avec un vrai caractère au Panama.

PERU TONKI BIOLOGIQUE

Origine et plantation

Cette merveilleuse qualité du nord du lac Titicaca est cultivée sur le versant sud des Andes au Pérou à des altitudes comprises entre 1 300 et 1 800 m. Ce café Tunki biologique est produit par de petites fermes familiales appartenant à des tribus indiennes et descendant directement des Incas. En 1970, un groupe d'agriculteurs a formé une coopérative dans le but de vendre leur café à des prix équitables. Le café Tunki est cultivé sous des arbres ombragés et avec peu d'exposition directe au soleil. Il est lavé à l'eau de source naturelle et séché au soleil.

Caractère et goût

Un excellent café du cœur du Pérou qui impressionne par son arôme particulièrement fleuri, un goût légèrement chocolaté et un corps plein ! Ce n'est pas un hasard si le Peru Tunki a remporté plusieurs prix nationaux et internationaux tels que le meilleur café du Pérou, Expo Café, le meilleur au monde des 45 cafés, Cupping for Quality 2011.

LES PARTICULARITÉS

Depuis 2014, le Pérou fait partie des 20 premiers pays producteurs de café du monde. Les haricots arabica constituent la part dominante des produits d'exportation du Pérou, le classant à la 5e place sur le marché mondial. Les zones de culture du café les plus connues sur les pentes orientales des Andes sont Chanchamayo, Amazonie, les régions de San Martin et les hautes terres du sud. St Ignacio, situé près de la frontière avec l'Équateur, forme la zone centrale des plantations de café au nord. Environ 75% des zones de culture du café se situent à des altitudes de 1 000 à 1 800 m au-dessus du niveau de la mer.

TANZANIE KILIMANJARO

Origine et plantation

Les cafés de Tanzanie appartiennent à la famille des cafés lavés d'Afrique centrale et orientale. En raison du manque d'infrastructures, notamment par rapport au Kenya, il est souvent difficile d'accéder aux cafés de cette origine, c'est pourquoi nous sommes particulièrement ravis de pouvoir vous présenter cette spécialité des régions du nord de la Tanzanie. La région du Kilimandjaro où mûrissent ces grains merveilleusement aromatiques, offre les meilleures conditions climatiques pour la culture du café en Tanzanie. Caractère et goût Notre Tanzanie Kilimandjaro corsé s'enthousiasme avec son excellente saveur douce et pleine avec une acidité fruitée.

LES PARTICULARITÉS

La production de café en Tanzanie s'élève à 30 à 40 000 tonnes par an, dont 70% d'arabica et 30% de robusta. 90% des plantations de café appartiennent à de petits agriculteurs. Ils peuvent vendre localement à des clients privés, des groupes villageois ou des coopératives de café exigeant leurs propres prix. Les opérateurs vendent ensuite les cafés aux enchères de Moshi. Les agriculteurs peuvent également vendre directement aux torréfacteurs étrangers. Cette politique a été introduite par le Coffee Board de Tanzanie et soutient les agriculteurs dans la construction d'une relation durable avec les clients internationaux.

CHINE YUNNAN FENGMIDRAGON

Origine et plantation

Le Yunnan est une région des montagnes du sud-ouest de la Chine. Le café est cultivé sur les pentes avec un climat doux. Le Yunnan est la plus grande zone de production de café de Chine et représente plus de 95% de la récolte de café de la Chine. La ferme produisant notre café unique China Fengmi Dragon est également située ici. La culture est biologique et les jeunes plants de café sont fertilisés par exemple par des peaux de café. Cette ferme est également en cours de procédure d'obtention du label du commerce équitable.

Caractère et goût

Ce café abouti se caractérise par un corps élégant et bien équilibré. Sa saveur est incomparablement aromatique et douce et rappelle le miel et les noisettes. Laissez-vous enthousiasmer par ce café unique !

LES PARTICULARITÉS

La production et la consommation de café en Chine ont augmenté à des taux à deux chiffres au cours des deux dernières années et un ralentissement n'est pas en vue. On estime que la Chine produit plus de café que le Kenya et la Tanzanie réunis. Le café est principalement cultivé dans la province du Yunnan, qui est traditionnellement une région productrice de thé et le berceau du célèbre et renommé thé Pu-Erh.

THAÏLANDE PANG KHON MYSTIC HILLTRIBE

Origine et plantation

Les conditions climatiques constantes à des altitudes d'env. 1300 m permettent aux cerises de café de mûrir parfaitement dans le nord de la Thaïlande. Les variétés cultivées ici sont Arabica - Yellow & Red Caturra + Catimor. Les vendanges ont lieu de mi-novembre à mi-mars. Afin de ne cueillir que les cerises mûres de café, la récolte se fait exclusivement à la main. Toutes les cerises vertes ou trop mûres qui peuvent avoir été cueillies accidentellement sont séparées avant le traitement ultérieur. Les cerises de café sont lavées dans des bassins carrelés et fermentées pendant 36 heures avant d'être à nouveau lavées à l'eau douce et séchées au soleil sur des nattes en bambou pendant env. 12-22 jours.

Caractère et goût

Au début, le café Pang Khon enveloppe votre palais d'un arôme très doux, qui rappelle fortement le chocolat, ainsi que de légères notes de noix associées à une saveur d'agrumes très délicate. En arrière-goût, il devient volumineux avec de fins arômes de caramel. Vous devez simplement essayer ce café !

INFO PLANTATION La tribu des collines Akha cultive notre café spécial Pang Khon à des altitudes allant jusqu'à 1500 m à l'ombre des arbres fruitiers et forestiers. Les nombreux arbres et buissons de la plantation empêchent également le sol de l'érosion et assurent un échange de nutriments favorable entre le sol et la surface. Le gouvernement interdit l'agriculture extensive et l'utilisation de produits chimiques, afin de préserver les ressources naturelles de la région. Presque tous les habitants du petit village sont impliqués dans la culture du café. Ensemble, ces familles forment une coopérative dont le but est d'améliorer les conditions de vie locales. Il facilite un accès direct au marché international pour les paysans, sans aucun intermédiaire.

LES PARTICULARITÉS

La Thaïlande occupe la troisième place parmi les pays producteurs de café d'Asie. 99% de sa production est du Robusta. Le café Arabica est cultivé dans le nord de la Thaïlande. La famille royale thaïlandaise a lancé la production de café dans la région frontalière nord du Myanmar et du Laos (Triangle d'or) afin de remplacer les plantations d'opium. Le café Arabica s'est avéré être le bon choix car sa production est très rentable dans cette région. C'est donc une bonne alternative pour les Hill Tribes.

KOPI LUWAK

Origine et plantation

Ce café très spécial, également appelé « café pour chat », provient de l'île de Java en Indonésie. Il se compose de grains de café, qui ont été mangés puis excrétés par une espèce particulière de civettes. «Kopi» est le nom indonésien du café et «Luwak» est le terme de cet arboricole nocturne ressemblant à une belette, qui se nourrit de la pulpe de fruit des cerises de café. Les grains de café indigestes, quant à eux, sont naturellement fermentés par les enzymes de ces animaux, créant la saveur foncée et pleine. Et ainsi, ces haricots soigneusement nettoyés et délicatement torréfiés enthousiasment une base croissante de fans dans le monde entier.

Caractère et goût

En raison de sa faible teneur en protéines, le Kopi Luwak est nettement moins amer que les autres variétés de café. Sa saveur épicée et pleine ressemble à un sirop et offre de délicates notes de chocolat noir avec de légères notes boisées. Son arrière-goût impressionne par une légère acidité.

INFO SUR LA PLANTATION

Les plantations sont situées dans la province d'Aceh sur l'île de Sumatra. C'est là que se situent les districts de Bener Meriah et Takengon où sont plantées un grand nombre de variétés d'Arabica, mais principalement la variété Ateng Super qui est favorisée en raison de son rendement élevé par récolte et de sa résistance à l'infestation fongique. Les zones de culture se trouvent à des altitudes de 1 500 à 1 600 m au-dessus du niveau de la mer et la capacité de production maximale est de 150 à 200 kg par mois.

LES PARTICULARITÉS

Tous les cafés Arabica d'Indonésie sont cueillis à la main, qu'ils soient issus de petits agriculteurs ou cultivés dans de grandes plantations. Aujourd'hui, plus de 90% du café est produit dans des exploitations agricoles d'une superficie moyenne d'un hectare. La méthode de production la plus inhabituelle en Indonésie est utilisée pour créer le «Kopi Luwak». Les cerises de café mûres sont mangées par les civettes. Pendant la digestion, les couches extérieures du fruit sont enlevées. Les grains de café excrétés sont collectés, lavés et séchés.

WEST BLUE JAVA

Origine et plantation

Café de Java occidental de la région de la Sonde près de la ville de Badung. Même s'il s'agit de la plus ancienne région de culture du café de Java, il ne reste que quelques caféiers. La plus grande partie des cafés exportés est cultivée dans l'est du pays, principalement gérée par l'État. Ce sont principalement du riz, des oignons, des carottes et du chou, qui sont plantés à l'ouest pour les marchés locaux, et peu d'agriculteurs ont conservé leur culture du café. La culture a lieu à des altitudes de 1 400 à 1 550 m et les haricots sont sélectionnés à la main parmi différentes variétés avant d'être lavés. Caractère et goût Le West Blue Java a un goût inhabituel pour un café Java en raison du traitement humide et de sa région de culture inhabituelle. Le caractère légèrement terreux, typique des cafés indonésiens, est assez subtil dans ce Javac par rapport à ses voisins orientaux. Au lieu de cela, il impressionne par son corps et sa douceur, que l'on trouve rarement parmi les cafés indonésiens. Un soupçon d'arômes de chocolat souligne cette douceur particulière. LES

PARTICULARITÉS

Tous les cafés Arabica d'Indonésie sont cueillis à la main, qu'ils soient issus de petits agriculteurs ou cultivés dans de grandes plantations. Aujourd'hui, plus de 90% du café est produit dans des exploitations agricoles d'une superficie moyenne d'un hectare. La méthode de production la plus inhabituelle en Indonésie est utilisée pour créer le «Kopi Luwak». Les cerises de café mûres sont mangées par les civettes. Pendant la digestion, les couches extérieures du fruit sont enlevées. Les grains de café excrétés sont collectés, lavés et séchés.

AUSTRALIE SKYBURY

Origine et plantation

La région autour des plateaux d'Atherton est principalement connue pour ses spectacles de rodéo et la transformation du tabac. Au début du 20e siècle, une quantité importante de café de haute qualité était également cultivée ; les changements économiques et les problèmes climatiques ont été la raison de son abandon. Ce n'est que depuis les années 70 que le café est à nouveau cultivé ici. Entre autres sur la Skybury Plantation près de Mareeba dans le nord du Queensland.

Caractère et goût

Un café pour les amoureux ! Il est très léger et doux en saveur et se caractérise par un piquant agréable. Le Skybury a une teneur en caféine inférieure à celle des autres cafés.

INFO PLANTATION

Cette plantation familiale est située à des altitudes de 550 à 600 m d'altitude. Sur la plantation Skybury, le café n'est pas seulement cultivé et récolté, mais aussi pelé, sélectionné et conditionné. À l'origine, la variété Arabica Typica était la seule à avoir été plantée, mais un changement a été apporté à l'Arabica Bourbon, qui est plus résilient. La production annuelle de cette plantation s'élève à environ 150 tonnes de café vert grâce à des méthodes de culture très ambitieuses, telles que le système d'irrigation automatique, les récoltes mécaniques, les processus de sélection et de séchage.

ITAL BAR

Origine et plantation

Cet excellent mélange d'espresso complète notre assortiment d'espresso et apporte toute la force et la saveur à la tasse. La force particulière de cet espresso vient du traitement à sec du Robusta africain, qui rehausse son goût léger, terreux, boisé et distinctif. Un café brésilien tendre contrebalance harmonieusement ce café fort.

Caractère et goût

Tous les amateurs de café de l'espresso italien attendaient ce mélange. Notre Espresso ITAL BAR impressionne par sa pleine puissance et sa saveur, qui laisse un arrière-goût long et agréable. Une portion de 30% de Robusta africain utilisé dans ce mélange complète l'arôme. Surprenez vos amis et amateurs de café italien avec ce mélange.

EXPRESSO BIO

Origine et plantation

Des cafés crus sélectionnés d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale confèrent à cet espresso son caractère distinctif dans lequel les meilleurs grains d'arabica brésiliens forment la base de cette spécialité de café de première classe. Tous les cafés crus utilisés sont contrôlés et certifiés biologiques.

Caractère et goût

Comme dans tous nos mélanges d'espresso, l'accent est mis sur la douceur et la douceur de la tasse. Pour cette raison, seuls les cafés d'altitude moyenne se retrouvent dans ce mélange. Il ravira les amateurs de cafés biologiques contrôlés par sa saveur très équilibrée et élégante.

NOISETTE

Origine et plantation

Notre composition de café torréfié aromatisé bien équilibré "NOISETTE" est douce, fine et extra noisette - et elle vous surprendra ! La création soigneusement sélectionnée de types exquis de café Arabica d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud est un produit phare parmi nos spécialités de café.

Caractère et goût

L'arôme de noisette ajouté complète idéalement l'arôme fin des grains de café ; une expérience gustative passionnante pour l'amateur de café qui aime la variété !

Conseil : servez "NOISETTE" comme touche finale à votre dîner !

CARAMEL

Origine et plantation

Les meilleurs grains Arabica sont enveloppés du meilleur des arômes. Ce café est torréfié pendant 15 minutes à une température de 180 ° C. Ce n'est qu'ainsi que la douceur particulière se déploie - la particularité de ce café extraordinaire.

Caractère et goût

Un parfum délicat et frais de caramel se dégage lorsque vous ouvrez le sachet. L'étape entre le café et le caramel est courte, car les deux sont bien connus et appréciés. Le goût crémeux et sucré est intensifié en ajoutant du lait ou de la crème à votre tasse de café fumant

PISTACHE

Origine et plantation

Des cafés verts (100% arabica) soigneusement sélectionnés d'Amérique centrale et du Sud, torréfiés lentement dans notre propre torréfacteur, ont trouvé leur place dans ce mélange de café délicat et forment la base de notre toute nouvelle création de saveurs tentante.

Caractère et goût

Un mélange de café, qui prouve une fois de plus le fait que les saveurs de noix et de café forment une merveilleuse harmonie ! Une délicieuse saveur de pistache aux noisettes, associée au goût savoureux et onctueux de la crème vous séduira également ! Accordez-vous une pause rapide et adonnez-vous simplement à cela

NOUGAT

Origine et plantation

Les cafés verts des meilleures plantations des hautes terres de Colombie ainsi que des pentes ensoleillées du Brésil se marient à une saveur délicieusement douce. Une expérience gustative exceptionnelle pour les amateurs de café exigeants. Cette spécialité aromatisée devient une gourmandise absolue grâce à la torréfaction traditionnellement lente et à l'utilisation de cafés naturellement doux.

Caractère et goût

Un parfum délicieusement doux, qui est combiné avec le café. Il rappelle le « NOUGAT » fraîchement coupé, avec sa légère saveur de noix et d'amandes, et vous invite à vous faire plaisir. Affinez cette spécialité avec un soupçon de crème !

VANILLE

Origine et plantation

Vous aimez la vanille ? Alors vous devriez essayer notre café torréfié aromatisé "Vanilla Cream". Le mélange délicatement assorti "Vanilla " se compose exclusivement de haricots Arabica récoltés en Amérique centrale et du Sud.

Caractère et goût

Le café torréfié aromatique "Vanilla " est une composition pour le plaisir varié du café. L'arôme élégant du café s'harmonise de manière exemplaire avec l'arôme de vanille ajouté et offre une expérience gustative impressionnante. En passant, le café aromatisé est un dessert hypocalorique populaire aux États-Unis.

ORANGE CHOCOLAT

Origine et plantation

La combinaison du chocolat et de l'orange a toujours été heureuse. Les meilleurs arômes de chocolat et les notes fruitées d'orange se combinent avec le café Arabica de la plus haute qualité pour produire un délice de première classe.

Caractère et goût

L'arôme délicatement doux du chocolat et la douceur des oranges mûres créent une harmonie exceptionnelle lorsqu'ils sont fusionnés avec ce café parfumé. Cette création est un must absolu.

FRAISE

Origine et plantation

Pour cette création de café, seuls les meilleurs grains de café d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud sont choisis et légèrement torréfiés dans notre propre torréfacteur interne. Les arômes fins du café créent la base parfaite pour notre cheesecake aux fraises, qui se marie à merveille avec vos desserts préférés.

Caractère et goût

Les saveurs de fraises fruitées et de cheesecake crémeux se fondent dans cette merveilleuse création et garantissent une expérience gustative au plus haut niveau. Cette expérience légendaire et douce vous ravira - maintes et maintes fois

PIMENT CHOCOLAT

Origine et plantation

Ce mélange ne contient également que des grains d'Arabica sélectionnés, qui ont été délicatement raffinés dans notre propre torréfacteur. Cette composition vous offrira certainement une expérience gustative unique.

Caractère et goût

L'arôme plein et puissant de chocolat noir, suivi d'un piquant agréablement équilibré, domine la première impression. La douceur naturelle de ce café soigneusement torréfié donne une touche subtile à cette spécialité et fait de ce café un incontournable pour tous ceux qui "l'aiment chaud" ! Les Aztèques étaient bien conscients de l'effet du piment chaud assorti au chocolat fin et se réjouissaient de cette « potion d'amour » enflammée.

MON CHERRY

Origine et plantation

Les meilleurs cafés des Highlands (100% grains Arabica), torréfiés avec soin et à basse température dans notre propre torréfaction, forment la base de cette excellente création de café.

Caractère et goût

Une combinaison parfaite de saveurs de cerises mûries au soleil, enrobées de chocolat, avec un soupçon d'amande. Cette expérience gustative vous rappellera une praline noble et vous ravira.