

Liste cafés 2022

Mono origine, grands crus arabicas

Brésil Daterra Sweet Yellow: arabica ; arôme doux et moelleux ; corps moyen ; acidité douce. Intensité 1/5

Brésil : 1^{er} producteur mondial, teneur en caféine 1,13% à 1,15%

Un Must ! Un café rare et exceptionnel cultivé par Daterra Farm à la pointe dans le secteur du café ! Intensément doux et moelleux, arôme élégant, corps moyen et acidité très douce. 5 millions de personnes vivent du café au Brésil. Le Brésil Daterra est cultivé et traité de manière très pointue au Nord de Sao Paulo dans la région de Campinas, il bénéficie des labels Environmental Preservation, Rainforest Alliance et UTZ . Il est conditionné avant l'exportation sous vide par cartons de 2x12 kilos. Il se caractérise par une grande douceur et se marie aux Centre- Amérique en atténuant leur acidité. Il est excellent également dégusté pur. Infos supplémentaires www.daterracoffee.com.br

Brésil Farenza Arema : Direct Trade, arabica Red Catuai 144 ; arôme marqué, doux et moelleux aux touches de caramel et châtaigne ; corps très équilibré et uniformité complète ; acidité moyenne. Sensory Evaluation SCAA : 83,75. Intensité 2/5

Brésil : 1^{er} producteur mondial, teneur en caféine 1,13% à 1,15%

Ce café est issu des plantations de Martine et Euller dans la région de Minas Gerais, région réputée pour sa production de cafés de spécialités tout autant que de cafés servant de base à la plupart des blend dans le monde. Profitant d'un microclimat dû à sa localisation exceptionnelle au Cerrado Mineiro, les cafés de spécialités sont un véritable must dans cette région. La ferme se situe à 1050 mètres d'altitude, entre les 2 villes de Belo Horizonte et Uberlandia. Euller vient d'une famille de producteurs de café depuis 3 générations, après avoir habité en Belgique quelques années, il décide de retourner en 2014 avec Martine et leurs enfants vers ses racines. Depuis, ils investissent chaque année dans des installations pour l'amélioration de la manutention et de la qualité de ses cafés à chaque nouvelle récolte.

Brésil Santos Fancy : arabica ; arôme doux et moelleux ; corps moyen ; acidité douce. Intensité 1/5

Brésil : 1^{er} producteur mondial, teneur en caféine 1,13% à 1,15%

Santos est également le nom du port d'exportation de l'important centre caféier de Sao Paulo. Le Brésil est le 1^{er} producteur mondial, 5 millions de personnes y vivent du café. Issu du district de Santos Jundiai et Central Do Brasil, Sao Paulo, ce café sert surtout de base aux mélanges, il est doux et se marie aux Centre-Amérique en atténuant leur acidité. Il est excellent également dégusté pur. Ce café est caractérisé par un goût doux et moelleux.

Pérou Organique BE-BIO-01 Rain Forest : arabica ; arôme fin et velouté ; corps moyen ; acidité douce et délicate. Intensité 3/5

Pérou : 17^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,20%

Ce café est issu de coopératives regroupant 200 familles productrices de café dans la région de Lamas, capitale folklorique de l'Amazonie Le café est introduit au Pérou au XVIIIème siècle et constitue aujourd'hui le 1^{er} produit à l'exportation. 92% de la production est issu des régions forestières du centre. L'ombrage est utilisé à 95%. Cet arabica lavé type Chanchamayo est issu des régions du centre, café de qualité supérieure, climat favorable, culture et traitement moderne. Triage à la main et préparation par méthode humide. 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.

Colombie Supremo Popayan : arabica ; arôme délicat, fin et plaisant ; corps complet mais léger ; acidité légère. Intensité 2/5

Colombie : 3^{ème} producteur mondial, 2^{ème} producteur en arabica, teneur en caféine 1,37%

Ce pays produit plus ou moins 15% de la production mondiale. Le Popayan est cultivé sur un sol volcanique en altitude sur les contreforts de la cordillère des Andes dans le sud-ouest de la Colombie dans le



département du Cauca. La grosseur de fève du Supremo est supérieure à celle de la qualité Excelso. Le Supremo est principalement issu du secteur privé et sa production est très soignée.

Sulawesi Kalossi (Indonésie): arabica ; arôme corsé, chocolaté et rustique ; corps puissant et complet ; acidité moyenne. Intensité 4/5

Indonésie : 4^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,20%

11 millions de personnes vivent du café en Indonésie mais l'Arabica ne représente que 10% du café cultivé (Robusta 90%), 90% des cultures se situent au Sud de l'Equateur. Le café représente le 3^{ème} produit agricole à l'exportation après le bois et le caoutchouc. L'Arabica a été introduit par les Hollandais au milieu du XVIIème siècle à Java, il est cultivé dans les zones volcaniques en altitude. Ces arabicas sont exceptionnels, leurs arômes peuvent sembler lourd et très corsé, aromatique pour les amateurs de café fort.

Guatemala SHB Antigua : arabica ; arôme riche et onctueux ; corps complet ; acidité douce et équilibrée. Intensité 3/5

Guatemala : 7^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,32%

Le café est introduit au Guatemala par les Jésuites en 1750, la culture y est développée par les Allemands qui y immigrèrent après 1860.

Ce café est cultivé dans le centre sur le plateau et les crêtes volcaniques autour d'Antigua. Les sols volcaniques riches, le peu d'humidité, l'intensité du soleil et les nuits fraîches sont autant d'éléments qui influent positivement sur la qualité de ce café. Les meilleurs cafés guatémaltèques viennent du Centre, sont traités par méthode humide, séchage au soleil ou dans des fours verticaux et horizontaux chauffés à la parche ou au bois, triage mécanique, puis électronique et manuel, ombrage, pas d'irrigation. Les **Strictly Hard Bean** (1600 à 1700 mètres) comptent parmi les meilleurs cafés du monde, goût complet, tasse acide équilibrée et aromatique.

Ethiopie Limu Organic BE-BIO-01 : arabica ; arôme suave, typé, épicé et floral, touche de citron et bergamote, arrière-goût persistant ; corps élégant et balancé, acidité marquée. Intensité 3.5/5

Ethiopie : 8^{ème} producteur mondial, 1^{er} producteur africain en arabicas, teneur en caféine 1,5%

Ce café est récolté manuellement à une altitude de 1850 mètres dans les montagnes à l'ouest d'Addis Ababa, sur sol volcanique à l'ombre d'acacias et d'euphorbes. Traitement des baies par voie humide et fermentation entre 36 et 48 heures. Le café est indigène à cette région, c'est la terre originelle de la variété sauvage « Arabica Typica ». Le Limu contient des fruits issus de ces arbres poussant encore à l'état sauvage. Berceau du café. Tous les arabicas du monde proviendraient de la province de Kaffa ! En Ethiopie, « café » se dit « Bun » en arabe, ce qui aurait pu donner l'origine du mot « bean » en anglais. On estime que 12 millions d'habitants vivent du café en Ethiopie.

Costa Rica SHB Tarrazu : arabica ; arôme riche et excellent ; corps complet et soyeux ; acidité fine. 2/5

Costa Rica : 10^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,22% à 1,45%

Les plantations de Robustas y sont interdites ! La région Tarrazu se trouve dans la vallée centrale, culture en montagne, parfois en terrasse pour lutter contre l'érosion et faciliter l'irrigation, ombrage remplacé par l'auto-ombrage qui consiste à augmenter la densité, méthode humide, et préparation semi-lavé méthode récente qui consiste à dépulper sous eau les cerises fraîches dès leur arrivée à l'usine, ensuite elles sont aussitôt séchées sans stationner dans des bacs de fermentation. Un des Centre Amérique le plus connu pour ses SHB (Strictly Hard Bean) (grade, sigle, fermeté des grains) Très bon café complet, légèrement acide, Les Tarrazu sont de véritables grands crus.



Kenya AA Masai : arabica ; arôme fruité complexe et intense, riche et constant ; corps puissant et complet ; acidité fruitée et longue. 4/5

Kenya : 19^{ème} producteur mondial, 2^{ème} producteur africain après l’Ethiopie, teneur en caféine 1,36%.

65% de la production kenyane vient de petites plantations de moins de 4,5hectares organisées en coopératives pour le traitement par voie humide et la commercialisation. Les cultures se font suivant les courbes de niveau ou par aménagement de terrasses en gradin sur les pentes abruptes, rarement sous ombrage, sauf pour protéger de la grêle et du vent dans certains endroits. Irrigation par tourniquet dans les plantations. Le café représente 50% des exportations des productions agricoles. Arracher des caféiers ou détruire une plantation sont illégal. La plantation d’arabicas représente 99,09 % de la production !

Le café y est introduit d’Ethiopie via Aden à la fin du XIX^{ème} siècle par des Pères. Les régions productrices se situent dans le Nord et le Sud de Nairobi, dans les Hauts plateaux du Mont Kenya, dans l’ouest et dans la Rift Valley.

Seules les cerises mûres sont cueillies à la main en 7 passages différents.

Café très floral au goût très acidulé, la torréfaction à très grande vitesse des industriels augmente le taux d’acidité à un seuil excessif ce qui explique l’abandon de cette origine par certains torréfacteurs cherchant des cafés plus doux.

C’est le pays qui a mis au point les méthodes les plus sophistiquées dans le monde en ce qui concerne la production, le traitement et la commercialisation du café. : qualité, fiscalité légère, collaboration entre secteur privé et administration ainsi qu’un certain libéralisme !

Papouasie Nouvelle Guinée Sigri A : arabica ; arôme riche exotique, fruité et parfumé ; corps complet, acidité classique marquée. Intensité 4/5

Papouasie Nouvelle Guinée : 20^{ème} producteur mondial , teneur en caféine 1,30%

80% des superficies cultivées sont réparties en nombreuses petites fermes indigènes représentant 70% de la production. L’espèce botanique cultivée est l’arabica à 94%. Seules les cerises mûres sont cueillies à la main en plusieurs passages. Préparation par méthode humide et triage manuel pour les plantations A. Les caractéristiques de cet arabica sont classées entre le Kenya AA et l’Ethiopie lavé. Arabicas équilibrés, parfumés et acides, ayant du corps.

Maragotype Nicaragua Beneficios Las Segovias : arabica : arôme très fin, subtil, velouté et doux ; corps léger et délicat ; acidité très longue et marquée. Intensité 1/5

Nicaragua : 28^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,27%

Le Maragotype est une variété d’arabica dérivée du Typica, connue pour ses très larges et longues fèves. On en trouve au Mexique, au Guatemala et au Nicaragua. Le caféier est plus grand que les autres variétés d’arabicas et moins productif ce qui explique sa relative rareté sur les marchés et son prix plus élevé. Cette variété a été découverte dans la ville du même nom, Maragotype, au Brésil. La plupart des Maragotypes proviennent de La région de Matagalpa, au nord du lac Managua, dans le centre du pays. Ce Maragotype provient du Nord de la région. Le sol d’origine volcanique est d’une grande fertilité le Maragotype est récolté entre 1500 et 2000 mètres. Ces cafés sont préparés par voie humide, le dépulpage est effectué par les paysans qui livrent leur café en parche aux coopératives.



Tanzanie AA+ : arabica ; arôme riche, profond et fruité ; corps intense et crémeux de moyen à entier ; acidité claire, marquée, affutée. Intensité 3/5

Tanzanie AA+ : 25^{ème} producteur mondial, 8^{ème} producteur africain, teneur en caféine 1,42%

Ses caractéristiques sont assez similaires à celles du café du Kenya avec des notes rustiques et une acidité moindre. Il est récolté sur les flancs du Mont Kilimandjaro près de la frontière kenyane, entre 1000 et 2000 mètres sur des sols très fertiles. 90% de la production est issue de petites propriétés familiales de 1 à 2 hectares. La culture du café est alternée avec des bananiers pour l'ombrage. L'arabica Bourbon a été introduit en 1893 par les Jésuites de la Réunion et d'Inde.

Congo Sud Kivu bord du lac BE-BIO-01, Direct Trade : Arabica Bourbon ; arôme généreux sauvage et fruité aux notes acidulées d'agrumes et fruits de la passion, légère note florale blanche ; corps intense, complexe mais équilibré, belle persistance ; acidité marquée. Intensité 3/5. Equitable

République démocratique du Congo : 13^{ème} producteur mondial, 6^{ème} producteur africain, teneur en caféine 1,25%

Notre histoire commence dans le Kivu (Province à l'Est de la RDC) où nous avons des plantations de cafés dans les années 50, nous sommes donc particulièrement heureux de proposer cette origine en direct du producteur. Ce café exceptionnel pousse sur les terres volcaniques bordant le lac Kivu entre 1800 et 2000 mètres d'altitude, il bénéficie d'une situation remarquable. Ce café est cultivé sans pesticides ni engrais chimiques, les cerises sont récoltées par de petits producteurs, leur permettant d'accéder à de réelles améliorations en terme de qualité de vie. La commercialisation de ce café et son retour sur les marchés représentent la renaissance d'un grand terroir.

Nicaragua SHG BE-BIO-01: arabica ; arôme doux aux notes florales, corps complet ; acidité marquée. Intensité 2/5

Nicaragua : 28^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,27%

Ce café est cultivé dans le Nord du Nicaragua dans les régions d'Esteli, Madriz et Nueva. La dénomination SHG (Strictly High Grown) signifie Strictement Cultivé en Haute Altitude. Les grains de café mûrissent plus lentement et se développent pour devenir plus denses. Ses qualités intrinsèques et son goût le rendent très appréciable. Il est caractérisé par un arôme doux et dispose des notes florales délicates, de miel et d'amandes. Il est cultivé entre 1200 et 1400 mètres, sur sol volcanique, sous ombrage (goyave, plantain, bananier, agrumes). Sa cueillette est manuelle en 2 ou 3 passages, lavage et fermentation traditionnelles, séchage au soleil et triage 100% à la main. (source Efico). Bio et Fair trade.

Cuba Serrano Lavado : arabica ; arôme riche, soutenu et arrière-goût persistant, note de noix et chocolat ; corps riche et franc intensité moyenne ; acidité moyenne plus légère que les Centre Amérique. Intensité 3/5

Cuba : 30^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,37%

Ce café exceptionnel est localisé dans la Sierra Maestra mountain range au Sud-est de Cuba et récolté entre 1000 et 1300 mètres sur sol fertile et riche en humus. Comme tous nos meilleurs arabicas, il est traité par voie humide, c'est-à-dire que la peau, la pulpe et le mucilage sont enlevés à l'aide d'eau et après un temps de fermentation dans des bains d'eau. Le nombre d'hectares cultivés en café à Cuba est passé de 170 000 hectares en 1961 à 28 000 en 2013 (sources FAO).



Mexique HG Organique BE-BIO-01 : arabica ; arôme doux, note de caramel et noix, touche chocolatée ; corps léger à moyen ; acidité claire, légère et délicate. Intensité 2/5

Mexique : 4^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,17%

Ce café est cultivé au Chiapas, état du sud du Mexique, dans la région de Tapachula. Proche de la frontière guatémaltèque, il peut rivaliser avec les plus fins cafés du Guatemala. Variété d'arabica cultivée entre 1100 et 1800 mètres sur sol volcanique et ombragé. La récolte y est manuelle et s'effectue en trois passages, le café y est traité par voie humide et fermenté 15 heures. 3 millions de personnes vivent du café au Mexique et c'est la première denrée à l'exportation.

République Dominicaine Barahona : arabica ; bon arôme suave et équilibré aux notes de noix ; corps entier vif et riche ; acidité modérée. Intensité 3/5

République dominicaine : 25^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,37%

Cet arabica est cultivé entre 600 et 1300 mètres au sud de la cordillère centrale dans la région de Barahona, au sud-ouest du pays. On peut considérer ces cafés comme les meilleurs et similaires aux cafés de Jamaïque. Il pleut toute l'année, les vents et courants océaniques permettent à la cerise de se développer lentement pour produire un grain de grande qualité. Cueillette manuelle, fermentation des grains via méthode humide, séchage au soleil, ombrage des plantations : avocatiers, orangers, bananiers, goyaviers, noix de macadamia, récolte d'août à février.

Panama SHB Boquete « La Gloria Estate » Baru Indian High : arabica ; arôme aux notes chocolatées, beurrées, sucrées, touche de miel, douceur en fin de bouche ; corps léger à soyeux, équilibré et délicat ; acidité très légère et peu marquée. Intensité 2/5

Panama : 34^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,36%

Ce café exceptionnel est récolté à l'ouest du Panama sur les flancs de la chaîne volcanique Baru entre 1360 et 1500 mètres. Procédé de traitement par voie humide. Les températures relativement fraîches et le brouillard contribuent à une maturation lente des cerises.

La taille des fermes au Panama est relativement petite, de 1 à 10 hectares. Les prix de ces cafés de spécialités sont assez élevés, en effet, il y a une forte demande d'achat de terre de la part des Nord-Américains et beaucoup de plantations ont été vendues et ont changé d'affectation. Les normes salariales sont également supérieures aux pays voisins et les saisonniers y sont mieux payés.

Honduras HG Organique BE-BIO-01 : arabica ; arôme vanillé avec des notes noisette et chocolatée, goût doux et sucré ; corps medium ; acidité très douce et bien balancée. Intensité 2/5

Honduras : 13^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1.32%

Moins prestigieux que son voisin le Guatemala, ce pays de production développe pourtant depuis quelques années d'excellents crus de plus en plus reconnus. Ce café portant la mention HG: High Grown, est récolté entre 1000 et 1250 mètres, ces grains d'altitude arrivent à maturité plus lentement, et sont plus denses qu'à une altitude inférieure, mais ils seront moins acides que récoltés à une altitude supérieure. Les cafés honduriens sont cultivés principalement dans le centre et le sud -ouest du pays dans la région de Santa



Barbara, mais aussi Copan, Lempira, Comayagua et El Paraiso. Il s'agit d'arabicas lavés, cultivés sous ombrages, récoltés manuellement en 2 ou 3 passages.

Oubu Jamaïca Blue Mountain Sherwood Forest Coffee Estate (depuis 1801)

Numéro ICO DM Hamburg 100/11/222

Arabica variété Typica, et Geisha High Bred

Arôme aux fragrances douces et moelleuses, touches florales, tonalité d'orange, miel et cacao en arrière-goût ; corps parfait et crémeux ; acidité délicate ; Intensité 3,5/5

Ce café exceptionnel et rare est récolté au nord de Kingston dans la partie Est de l'île à 2000 mètres d'altitude, sur les crêtes les plus élevées des caraïbes, dans une zone de 6000 hectares sur terres fertiles et volcaniques. Il est récolté de manière manuelle une fois par an sur de longs mois.

Le profil aromatique iconique de ce café résulte d'un environnement parfait et d'une longue période de maturation des fruits dans le brouillard et les nuages des hauts sommets.

Ce lot a été traité par voie humide le 14/5/20, il a été séché 18 jours et conditionné le 1/6/20 avant une période de repos de 114 jours et un dernier conditionnement dans son tonneau en bois caractéristique de 15 kilos.

La Jamaïque est le premier pays qui, dès 1953, a établi une autorité gouvernementale garantissant la qualité du café tout en créant la première « AOC », une appellation d'origine géographique contrôlée.

Sumatra Mandheling Grade 1 bio BE-BIO-01 : arabica ; arôme aux fragrances et tonalités de cèdre et tabac, notes herbacées, épicées et chocolatées ; corps complet et complexe ; acidité vineuse mais pas trop marquée. Intensité 3/4

Indonésie : 4^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,20%

Arabica de type Jember, Bourbon, Timtim ou Catimor.

Ce Sumatra est cultivé dans le nord de l'île, dans la région d'Aceh entre 1200 et 1400 mètres.

Après la récolte manuelle des grains et leur dépulpage, ils subissent une fermentation de 12h. Les baies sont décortiquées encore humides afin de les faire sécher plus rapidement. Ce procédé est uniquement utilisé en Indonésie.

Rwanda Kivu Lake Gisenyi bio BE-BIO-01 en Direct Trade : arabica Bourbon ; arôme chocolaté mais aux touches fruitées complexes (note citron-orange) ; corps bien marqué, rond et clair en fin de bouche ; acidité prononcée. Intensité 3/5

Rwanda : 26^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,35%

3 millions de personnes vivent du café au Rwanda, la production y est essentiellement de l'Arabica et représente 65% des exportations. Le café est cultivé entre 1400 et 2000 mètres. Le sol est protégé du soleil pendant la saison sèche par un paillage, seules les fèves mûres sont cueillies à la main en plusieurs passages. Le traitement se fait par voie humide avant séchage au soleil et triage manuel.

Ce café est récolté dans l'Ouest du pays au bord du lac Kivu.

Arabica produit au pays des Mille Collines, beaux petits grains, acidité assez marquée, tasse franche Organic, Fairtrade et Rainforest Alliance.



Mélanges « Maison »

Maya : arabicas ; arôme riche et velouté ; corps complet ; acidité douce et équilibrée. Intensité 3/5
Mélange original, composé de Grands Crus Centre et Sud Amérique. Parfum subtil, goût complet, corps excellent, tasse à l'acidité douce et aromatique.

Mille Collines : arabicas; arôme délicatement fruité; corps intense et harmonieux; acidité marquée. Intensité 3/5

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

Trois Continents : arabicas ; arôme riche et fruité ; corps soutenu ; acidité moyenne. Intensité 3/5
Assemblage précis de 3 des plus Grands Crus récoltés dans chacun des 3 continents producteurs de café. Amérique Centrale, Indonésie et Afrique! Toute la ligne de L'Equateur dans votre tasse! L'acidité fine des uns vient adoucir celle du troisième. Le corps soyeux de l'une des origines atténue la puissance des 2 autres. Mélange fruité, corsé, une pointe d'acidité.

Dessert : arabicas, une touche de robusta ; arôme doux ; corps moyen ; acidité très légère. Intensité 2/5
Mélange classique doux et légèrement aromatique aux caractéristiques assez neutres.

Moka : arabicas, robustas ; arôme soutenu ; corps fort et complet ; acidité très faible. Intensité 4/5
Le mélange Moka est plus corsé que beaucoup de nos mélanges, une composition personnelle assez classique, toujours à base de grands crus Arabicas qui apportent finesse et corps, le Robusta indien très qualitatif apporte le côté « torréfié » et plus corsé qu'attendent certains amateurs de café...Un tout autre monde que les grands crus arabicas purs
Mélange corsé et parfumé.

Royal : arabicas, une touche de robusta ; arôme moelleux ; corps moyen : acidité très légère. Intensité 2/5
Mélange aromatisé très classique de style Dessert, moelleux, bien équilibré et mi-doux. Parfait pour commencer une bonne journée ou pour accompagner votre coffee time de quatre heures!

Sélection : arabicas, une touche de robusta ; arôme velouté ; corps moyen ; acidité très douce. Intensité 3/5
Assemblage d'Arabicas Centre et Sud Amérique, le Santos du Brésil en constitue la base. Un tout petit pourcentage de robusta lavé indien lui confère un peu de caractère. Ce mélange peut s'assimiler aux mélanges type Dessert. Mélange doux, parfumé et moelleux.

Restaurant : arabicas ; arôme doux et savoureux ; corps moyen ; acidité équilibrée. Intensité 2/5
Mélange Centre et Sud Amérique 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.

Fuego : arabicas et robustas ; arôme corsé et torréfié ; corps puissant ; acidité presque nulle. Intensité 5/5
Mélange expresso de type italien très corsé à la torréfaction plus prononcée. Assemblage de cafés arabicas américains et de robusta indien lavé très qualitatif et plus fin que les robustas africains avec lesquels nous ne travaillons pas.



Espresso : arabicas; arôme riche ; corps complet ; acidité équilibrée. Intensité 3/5

Notre Best Seller ! Une création Maison qui a fait ses preuves et plait au plus grand nombre. Il est équilibré, élégant et séduisant.

Ce mélange met parfaitement en valeur les qualités des Arabicas grands crus Centre – et Sud Amérique qui le compose : Guatemala, Costa Rica, Honduras et Brésil. Corsé, mais pas trop, harmonieux, acidulé et aromatique ! L'Espresso par excellence!

Décaféiné : arabicas, une touche de robusta ; arôme doux et parfumé ; corps complet ; acidité très légère. Intensité 3/5

Mélange de Santos Fancy et de Centre - Amérique, mi- doux et assez parfumé. Les Arabicas ont un taux en caféine déjà moitié moindre que celui du Robusta. Ce café a subi une procédure de décaféinisation. Un petit pourcentage de Robusta indien lavé et décaféiné apporte une touche plus soutenue au mélange. La décaféinisation vous donnera un café dont le goût et l'arôme égaleront les cafés complets tout en vous assurant une bonne nuit de sommeil...

Décaféiné Pérou arabica bio BE-BIO-01, méthode CO2 : arabica ; arôme fin et velouté ; corps moyen ; acidité douce et délicate. Intensité 3/5

Pérou : 17^{ème} producteur mondial, teneur en caféine 1,20%

Ce café est décaféiné par la méthode douce au CO2 (dioxyde de carbone). Les grains sont trempés dans l'eau, ils gonflent et la caféine devient « mobile », ensuite, ils sont aérés, la caféine va se lier au dioxyde de carbone qui va être éliminé par séchage du café (évaporation). La caféine et le dioxyde de carbone sont ensuite séparés pour être réutilisés. La décaféinisation vous donnera un café dont le goût et l'arôme égaleront les cafés complets tout en vous assurant une bonne nuit de sommeil... (Source Efico)

Origine : arabicas ; arôme typé et riche ; corps complet ; acidité équilibrée. Intensité 3/5

Une de nos dernières créations ! Nous avons voulu repartir des Origines du café en incorporant de l'Ethiopie, démarche peu courante dans la composition d'un mélange. Les 2 autres grands crus de cette composition innovante apportent une touche plus classique aux côtés atypiques de l'Ethiopie. Un must de finesse et d'originalité

Urithi : arabicas (assemblage mêlant Afrique, Asie et Amérique Centrale), arôme subtil et fruité aux touches d'agrumes adoucies par des notes de noisettes ; corps élégant, clair et léger ; acidité marquée et équilibrée. Intensité 2/5

« Urithi », comme « héritage » en Swahili.

Héritage, parce que les cafés J.J. Looze sont une affaire de famille, et quand la 4^{ème} génération crée son tout premier mélange à 16 ans, on ne peut que parler d'héritage !

Et le Swahili : langue parlée au Kivu, sud-est du Congo RDC, où la société prend ses racines dans les années 50, cette même langue qui a bercé l'enfance de la seconde génération.

En somme, une histoire de génération, de transmission, et ...d'urithi !