



Notre gamme de cafés

Colombie

Le Colombie offre un goût riche et corsé à la fois. Doux, suave et légèrement acidulé, considéré comme le meilleur café Colombien.

Décaféiné Brésil

100% arabica, ses notes gourmandes de chocolat séduiront les amateurs de café les plus exigeant.

Mélange Italien

Assemblage de grands crus d'Amérique Centrale Arabicas et une pointe de robusta d'Inde relevant les arômes Arabicas. La torréfaction à l'italienne consiste à pousser légèrement la cuisson pour obtenir un café plus corsé, qui constitue un excellent café tonique et puissant.

Moka Sidamo

Café pur arabica, provenant de la province de Sidamo, située au sud de l'Éthiopie. Il est cultivé à des altitudes variant de 1500 à 2300 mètres.

C'est un café élégant qui vous surprendra par ses notes d'épices douces.

Faible en teneur de caféine, il peut être dégusté toute la journée.

Sélection du Jardin des Douceurs

Un mélange de 4 arabicas poussés sur 4 continents différents. Un arôme et une saveur à la couleur mondiale. Puissant, équilibré, onctueux et parfumé, un café complet.

Pérou BIO

Un café de haute qualité issue d'une zone de production géographiquement restreinte et qui lui confère un goût unique. Un corps léger avec de discrètes notes de vanille, chocolat et caramel.