



Notre gamme de cafés

Colombie Suprémo

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

Costa Rica

Ce café Arabica est certainement un des meilleurs cafés Costaricains. Bien équilibré et complet, une parfaite alliance de corps et d'arômes. Arabica doux, onctueux aux parfums exotiques.

Décaféiné Brésil

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

Guatemala

Ce café puise toutes ses saveurs d'un sol volcanique, des conditions climatiques idéales à la croissance des caféiers, une torréfaction à la française qui sublime les arômes.

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.



Mexique BIO

Un café généreux en bouche, il révèle des arômes délicats et onctueux. Il vous offre une tasse ronde et gourmande sur des notes de fèves de cacao. Un arabica de très haute qualité.



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.