



LINDA – BRÉSIL – Région CERRADO MINERO LABEL

Espèce : Arabica

Variété : Blend

Récolte : Mai à septembre

Altitude : 800-1300 m

Process : Nature

Dénomination d'origine

Notes de dégustation

« Un café équilibré sur des notes de praline, de noisette, avec une faible acidité. La longueur est douce sur des notes chocolatées. »

Torréfié à Claye Souilly – A consommer de préférence dans les 8 semaines



SERRANO SUPERIOR – CUBA – SIERRA MAESTRA

Espèce : Arabica

Variété : Blend

Récolte : Juillet à décembre

Altitude : 800-900 m

Process : Lavé

Séchage : Patios

Notes de dégustation

« Café gourmand, sans acidité et aux arômes maîtrisés. Il s'exprime autour du cacao maigre, du nougat et du chocolat noir. »

Torréfié à Claye Souilly – A consommer de préférence dans les 8 semaines



JIMMA – ETHIOPIE – Région LIMMU KOSSA TERROIR

Espèce : Arabica

Variété : Heirloom

Récolte : Novembre à janvier

Altitude : 1800-2000 m

Process : Nature

Séchage : Lits africains

Notes de dégustation

« Des arômes de fruits : pêche, pomelo, grenade, citron et florales : jasmin et rose. »

Torréfié à Claye Souilly – A consommer de préférence dans les 8 semaines



YIRGACHEFFE – ETHIOPIE – Région GEDEO TERROIR

Espèce : Arabica

Variété : Heirloom

Récolte : Novembre à janvier

Altitude : 1950-2200 m

Process : Lavé

Séchage : Lits africains

Notes de dégustation

« Mangue, fruit de la passion, pêche, abricot, citron, clémentine, orange, jasmin, vanille, miel. »

Torréfié à Claye Souilly – A consommer de préférence dans les 8 semaines



STRAWBERRY – COLOMBIE - NARIÑO TERROIR

Espèce : Arabica

Variété : Castillo, caturra rouge
cenicafe

Récolte : Mai à juillet

Altitude : 1500-2200 m

Process : Lavé

Séchage : Séchoir mécanique

Notes de dégustation

« Fraise, framboise, miel, sirop d'érable, citron, thé. »

Torréfié à Claye Souilly – A consommer de préférence dans les 8 semaines



DIPILTO – NICARAGUA – BUENOS AIRES ESTATE

Espèce : Arabica

Variété : Maragotype

Récolte : Novembre à mars

Altitude : 1200-1500 m

Process : Nature

Séchage : Patios

Producteur : Olman Valladarez

Notes de dégustation

« Des notes épicées, de citron, de miel, de chocolat, de thé et de mandarine »

Torréfié à Claye Souilly – A consommer de préférence dans les 8 semaines



**GREENGO – RWANDA – Région GAKENKE
TERROIR**

Espèce : Arabica

Variété : Bourbon rouge

Récolte : Mai à septembre

Altitude : 2100 m

Process : Lavé

Séchage : Lits africains

Notes de dégustation

« Noix de coco, citron vert, citron, miel, noix de macadamia, chocolat noir »

Torréfié à Claye Souilly – A consommer de préférence dans les 8 semaines



**BENEFICIO COMUNITARIO SIBACTEL – MEXIQUE
TENEJAPA CHIAPAS
TERROIR**

Espèce : Arabica

Variété : Blend

Récolte : Février à mai

Altitude : 1750 m

Process : Lavé

Séchage : Patios

Notes de dégustation

« Des notes d'amande torréfiée, de lait de coco, de noix de coco grillée, de noisette et de baies sauvages. »

Torréfié à Claye Souilly – A consommer de préférence dans les 8 semaines



HATHI – INDONESIE SUMATRA – Région GAYO TERROIR

Espèce : Arabica

Variété : Blend

Récolte : Septembre à juin

Altitude : 1350-1550 m

Process : Semi lavé

Séchage : Patios

Coopérative de femmes

Notes de dégustation

« Pêche, fruit de la passion, menthe, miel, chocolat »

Torréfié à Claye Souilly – A consommer de préférence dans les 8 semaines



DÉCAFÉINÉ A L'EAU – PÉROU BIO Jaén MANZANILLA - Région de CAJAMARCA

Espèce : Arabica

Variété : Caturra rouge,
bourbon rouge, typica

Récolte : Mars à septembre

Altitude : 1100 m

Process : Lavé / Décaféination : A l'eau – Swiss Water

Notes de dégustation

« Café au corps ample, équilibré & gourmand. Des notes de tabac, de chocolat, de thé vert & de cookie »

Torréfié à Claye Souilly – A consommer de préférence dans les 8 semaines



MÉLANGES MAISON

BLEND ITALIEN

2 arabicas, un peu de robusta

Torréfaction un peu foncée

MÉLANGE DOUX

3 arabicas

Torréfaction robe de moine

Notes de dégustation

2 mélanges aromatiques à découvrir !

Torréfié à Claye Souilly – A consommer de préférence dans les 8 semaines