



LINDA – BRÉSIL – Région CERRADO MINERO LABEL

Espèce : Arabica

Variété : Blend

Récolte : Mai à septembre

Altitude : 800-1300 m

Process : Nature

Dénomination d'origine

SCORE SCA : 80.5

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



IGUANA – RÉPUBLIQUE DOMINICAINE San José de Ocoa - LABEL

Espèce : Arabica

Récolte : Novembre à mars

Altitude : 800-1200 m

Process : Lavé

SCORE SCA : 83

Notes de dégustation

« Des notes de noix de coco, chocolat noir et tabac sec. »

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

SCORE SCA : 85

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

SCORE SCA : 87.5

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
cenicafa

Récolte : Mai à juillet

Altitude : 1500-2200 m

Process : Lavé

Séchage : Séchoir mécanique

SCORE SCA : 84

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 : Maragogype

Récolte : Novembre à mars

Altitude : 1200-1500 m

Process : Nature

Séchage : Patios

Producteur : Olman Valladarez

SCORE SCA : 86

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



**TITUS GATARE – RWANDA – Province de l'ouest
TERROIR**

Espèce : Arabica

Variété : Bourbon rouge

Récolte : Mai à septembre

Altitude : 2050 m

Process : Lavé

Séchage : Lits africains

SCORE SCA : 85

Notes de dégustation

« Mandarine, citron, beurre, amande, caramel, chocolat. »

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



**EL SANTO – MEXIQUE TENEJAPA VERACRUZ
LABEL**

Espèce : Arabica

Variété : Blend

Récolte : Octobre à mars

Altitude : 1000 à 1600 m

Process : Lavé

Séchage : Patios

SCORE SCA : 82.5

Notes de dégustation

« Des notes citriques et florales, un petit côté végétal (géranium, foin, citrus). »

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

SCORE SCA : 86

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 – MEXIQUE SUEÑO - Région de CHIAPAS

Espèce : Arabica

Récolte : Janvier à avril

Altitude : 1500 m

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

Notes de dégustation

« Un café au profil rond. Des notes caramel, douces. Profil décaféiné »

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