




# Cafés de spécialités, pure origine de Max a un Grain

LABEL: KAFFA — MATAPA

Ethiopie


Espèce : Arabica  
Variété botanique : blend de deux variétés  
Altitude : 1400 - 1800 m  
Process : Lavé  
Profil sensoriel : « Des notes florales, de gingembre et de miel. »

6,5 € / 250 gr -26€ le kilo  
Dégustation idéale : Filtre espresso  


TERROIR: IGUANA

République Dominicaine

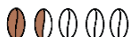
Espèce : Arabica  
Variété botanique : blend de variétés  
Altitude : 1200 m  
Process : Lavé  
Profil sensoriel : « Des notes de baies rouges, de caramel, de chocolat, de miel et une finale tropicale. »

7 € / 250 gr -28€ le kilo  
Dégustation idéale : Filtre  


TERROIR: GREENGO

Rwanda


Espèce : Arabica  
Variété botanique : Bourbon rouge  
Altitude : 2100 m  
Process : Lavé  
Profil sensoriel : « Une belle acidité citrique. Des notes de pêche, de caramel, de mandarine, de citron et de chocolat au lait. »

5 € / 250 gr -20€ le kilo  
Dégustation idéale : Filtre  


TERROIR: CAFEOLOGO SELECTION

Mexique


Espèce : Arabica  
Variété botanique : Blend de variété  
Altitude : 1750 m  
Process : Lavé  
Profil sensoriel : « Des notes de pistache, de noix de macadamia, de lait d'amande et de noisette. »

8€ / 250 gr -32€ le kilo  
Dégustation idéale : Filtre espresso  


MICROLOT: KAWO KAMINA

Ethiopie


Espèce : Arabica  
Variété botanique : Heirloom  
Altitude : 1900 - 2000 m  
Process : Nature  
Profil sensoriel : « Une tasse riche en émotions. Des saveurs rondes de banane, de sucre de canne, de papaye, de pêche, d'ananas, de caramel et de fruits de la passion. »

9€ / 250 gr -36€ le kilo  
Dégustation idéale : Filtre espresso  


LABEL: MAYA

Guatemala

Espèce : Arabica  
Variété botanique : Blend de variété  
Altitude : 1750 m  
Process : Lavé  
Profil sensoriel : « Des notes de noix de coco, de macadamia, d'amande fraîche, de citrus et de chocolat. »

6 € / 250 gr -24€ le kilo  
Dégustation idéale : Filtre espresso  


Le café est conditionné dans des sachets de 250g poids net à l'emballage. Merci de nous préciser si vous souhaitez le café en grain ou moulu (et pour ce dernier le type de machine utilisé pour que nous définissions la bonne mouture).