

Coffeegone.fr

Torréfacteur



Variétés Grains / Moulu / Capsules

L' ITALIEN * Tasse riche, café Fin & Corsé * .(Intensité 7).

Assemblage d'Arabicas de différentes origines Colombie, Amérique du sud, Brésil

GALLIA (Kenya) * Arabica acidulé, très parfumé & très fruité *

Cultivé sur les hauts plateaux entourant le Mont Kenya entre 1500 et 2100m (Intensité 6).

COSTA RICA * Parfum épicé, subtil * .(Intensité 5)

Arabica d'une grande finesse, récolté à 1200 - 1500m d'altitude.

EXCELSCO (Colombie)* Légèrement caramélisé, suave, acide *

Arabica en provenance de la Cordillère centrale de la province d'Antioquia où sont produites les plus importantes quantités de café (Intensité 6).

MOKA LEKEMPTI (Ethiopie sud) * Coté sauvage, Corsé, faible Caffeïne*.

Originaire du sud de l'Ethiopie en région élevée 1500m. L'une des meilleures préparations d'Ethiopie. Teneur exceptionnellement faible en caféine (Intensité 6).

MEXIQUE (Café lavé)* Doux, acidulé, parfumée, épicés *.

Arabica cultivé au sud du pays dans les régions de Chiapas et de Vera Cruz (altitude 500 à 1500 mètres) (Intensité 5).

MARSELLESA (Nicaragua) * Douceur & Suavité *(Intensité 6)

Principales régions de production se situent au nord du lac de Managua.

Sélection & Torréfaction d'Excellence

Goût authentique apprécié des amateurs de café.

Nous intervenons à chaque étape de l'élaboration de notre gamme de café afin de vous garantir Arôme, Intensité et Qualité Optimale à chaque Tasse.

Sélection de Café

Nous sélectionnons la meilleure qualité du Café Vert (en grain) récolté...

Torréfaction

Nous veillons particulièrement à l'étape de la Torréfaction artisanale traditionnelle. Notre savoir faire vous garanti une qualité respecté et adapté pour chaque variété proposé.

Variété en Arabica, Robusta & Assemblage provenant de différents Pays.

*Moultures adaptées à votre cafetière:
Filtre / Italienne / Espresso / Piston.*