

Afin de vous aider à mieux choisir les cafés que vous voudriez avoir, veuillez consulter la liste suivante comprenant les pays d'origine de nos cafés, ainsi que leur degré de torréfaction et donc de goût.

Le Mélange Maison Velouté

Reflet du soin apporté à n'utiliser que les méthodes naturelles de culture du café, ce mélange procure un café doux, de texture légère, idéal pour la pause-café d'après-midi ou quand l'envie d'une délicate saveur de café se manifeste.

Origine : Colombie, Costa-Rica

Force de 1 à 5 (ascendant) : 3

L'Espresso

Une torréfaction lente et des grains savamment choisis pour combler les connaisseurs. L'espresso est riche et a beaucoup de corps.

Origine : Arabica, Pérou, Costa-Rica, Mexique, Robusta, Ouganda Force de 1 à 5 (ascendant) : 5

Le Colombien noir

Une torréfaction foncée rend ce café corsé et riche. Un arôme exceptionnel. D'un goût délectable, de consistance ferme et rehaussé d'une pointe de piquant, c'est une saveur inattendue. Un merveilleux café qui accompagne bien les dessert à la crème.

Origine : Colombie

Force de 1 à 5 (ascendant) : 4

Le Colombien brun

Légèrement torréfié, onctueux, légèrement acide. Le café colombien est cultivé à très haute altitude.

Origine : Colombie

Force de 1 à 5 (ascendant) : 2

Le Moka-Crème

Café traditionnel cultivé en paliers à flancs de montagne dont la qualité aromatique et le goût crémeux en font un grand préféré.

Origine : Pérou, Costa-Rica

Force de 1 à 5 (ascendant) : 2

Le Machu Pichu

Haut perché dans les Andes, affleurant à quelque 2 000 mètres d'altitude les nuages, le site archéologique de Machu Pichu témoigne de la ténacité et de l'ingéniosité des Incas. En hommage à cet esprit d'innovation des habitants de cette région nous parvient un café légèrement acide et d'une texture délicate. Unique en son genre pour sa saveur et son arôme.

Origine : Pérou

Force de 1 à 5 (ascendant) : 4

Le Bistro

Grillé jusqu'à l'obtention d'une teinte foncée, ce café se caractérise par son goût de fumée et sa stable homogénéité. Très prononcé, son goût caramélisé rappelle le chocolat noir, offrant ainsi une invitation incitative pour terminer un bon repas.

Origine : Colombie, Pérou

Force de 1 à 5 (ascendant) : 5

Le Bolivar

Simon Bolívar aurait été fier de ce café! Cultivé sur les terres volcaniques des pays qu'il voulait délivrer, ce mélange allie à la fois goût harmonieux, corps et arôme.

Origine : Pérou, Colombie, Costa-Rica, Mexique

Force de 1 à 5 (ascendant) : 3

Le Décaféiné Viennois

« Se peut-il que ce soit réellement du décaféiné? » Le décaféiné, fragile de nature, mais torréfié d'une façon différente des autres procédés courants, est mené à un tel point de saveur qu'il laisse intacte la nuance de riche parfum et d'homogénéité qu'on ne retrouve habituellement que dans les grains de café foncés.

Origine : Colombie

Force de 1 à 5 (ascendant) : 4

Le Antigua noir

Avec ce café, vous trouverez toutes les qualités particulières que vous anticipez de l'Antigua du Guatemala, plus l'attrait d'une texture stable avec un goût délicat de pain grillé. L'odeur parfumée que dégagent les grains Antigua procure un riche arôme, caractéristique d'un rôtissage prolongé.

Origine : Guatémala

Force de 1 à 5 (ascendant) : 4

Le Antigua Brun

Une tasse de café au goût bien prononcé et bien équilibré, d'une touche d'acidité à peine perceptible, mais d'une odeur aromatique pénétrante. De nature homogène, avec une saveur en bouche de longue durée, Antigua est une excellente variété « qui se laisse bien déguster. »

Origine : Guatémala

Force de 1 à 5 (ascendant) : 3

Le Las Nubes Velouté *Force de 1 à 5 (ascendant) : 3*

Le El Dorado Corsé *Force de 1 à 5 (ascendant) : 5*

Le Talamanca mi-noir *Force de 1 à 5 (ascendant) : 4*