

SELECTION DE CAFE EN GRAINS

NOS CAFES MAISON

SELECTION BRUNARDI *Dolce italiano*

100% Arabica

Mélange "Italien" origine : Amérique centrale et du sud

Teneur en caféine : 1,45%, intensité : 4/5, torréfaction moyenne « Robe de moine »

Café doux, très peu d'amertume, rond aux notes fruitées et de cacao. Et une finale douce aux arômes consistants.

Dégustation : espresso (ristretto et lungo), cafetière italienne, filtre

SPECIAL ESPRESSO *Gusto Italiano*

70% Arabica + 30% Robusta

Mélange "Italien" origine : Amérique centrale et du sud

Teneur en caféine : 2,25%, intensité : 5/5, torréfaction : brune « à l'italienne »

Café corsé, légèrement amer avec une touche d'acidité, arômes riches aux notes d'agrumes et de chocolat noir-cacao, corps intense et persistance en bouche en finale.

Dégustation : espresso (ristretto et lungo), cafetière italienne

ESPRESSO IMPERIAL

80% Arabica et 20% Robusta

Mélange "Italien" origine : Amérique Centrale et du Sud

Teneur en caféine : 2,80%, intensité 5/5, torréfaction : brune « à l'italienne »

Mélange très typé relevé par sa subtile note de robusta. Il ravira les amateurs de café très légèrement amer.

Dégustation : espresso (ristretto et lungo), cafetière italienne

ESPRESSO TRADITION

80% Arabica + 20% Robusta

Mélange Amérique du sud et Afrique

Teneur en caféine 2,25%, intensité 4/5, torréfaction : robe de moine

*Sa torréfaction lente donne un café de caractère au goût intense et corsé.
Rondeur intense et goût final fruité*

Dégustation : espresso (ristretto et lungo), cafetière italienne

NOS GRANDES ORIGINES

BIO

MAX HAVELAAR BIO MANOMANO

80% Arabica et 20 % Robusta

Mélange d'Amérique du sud et centrale, d'Afrique et d'Asie

Teneur en caféine : 2,05%, intensité : 4/5, Torréfaction : Foncée

Sélection de café de haute qualité, un torréfaction soignée procure à ce succulent mélange une intensité et des arômes intenses et savoureux. Un café de caractère, balancé aux saveurs équitables, durable et écologique.

Dégustation : Ristretto - Espresso - Filtre

MAX HAVELLAAR DECAFEINE BIO

100% Arabica

Mélange d'Amérique centrale et du Sud

Teneur en caféine : Décaféiné à l'eau, Intensité : 2/5, Torréfaction : Foncée

Café doux et aromatique aux notes miellés, biologique et équitable, torréfié artisanalement sans solvant.

Dégustation : Espresso - filtre

CHIAPAS – MEXIQUE – BIO

100 % Arabica

Amérique du centrale - Côte pacifique

Teneur en caféine : 1,22 %, intensité 3/5, torréfaction : Moyenne « Robe de moine »

Café aromatique et agréablement acidulé, généreux en bouche aux arômes délicats et onctueux de cèdre et cannelle.

Dégustation : Espresso – Ristretto - Cafetière filtre

YUNGAS - BOLIVIE - BIO

100% Arabica

Amérique du Sud

Teneur en caféine : 1,30 %, Intensité : 3/5, Torréfaction : moyenne « Robe de Moine » à brune

Café doux aux notes fraîches et aux arômes de fruits secs, cultivé aux confins de la forêt Amazonienne et des steppes d'altitude de la cordillère des Andes présente un climat chaud et humide favorable à la croissance de ce café pur origine issue du commerce équitable et biologique

Dégustation : Espresso - Filtre

KIVU - CONGO - BIO

100% Arabica

Afrique centrale - République démocratique du Congo sur les bords du Lac Kivu

Teneur en caféine : 2,25 %, Intensité 4/5, Torréfaction : Brune à très brune

Ce café au caractère fort est un bel équilibre entre la vivacité de l'attaque en bouche et son corps puissant. Arômes vifs et subtils, avec de belles notes fruitées. Le milieu est rond et la finale bien persistante.

Dégustation : Espresso - Cafetière filtre - piston - à l'italienne

NOS GRANDES ORIGINES

SANTOS – BRÉSIL

100% Arabica

Amérique du sud

Teneur en caféine : 1,15%, intensité : 5/5, torréfaction : moyenne « Robe de moine »

Café doux, suave et peu acidulé, arômes onctueux aux notes fruitées et de noix, légère pointe cacaotée (caramel et noisette), au final reste longtemps en bouche

Dégustation : cafetière filtre, piston et Italienne

MOKA – YEMEN

100% Arabica

Péninsule Arabique

Teneur en caféine : 1,1%, intensité : 5/5, torréfaction : moyenne « Robe de moine »

Café corsé et puissant, acidité expansive aux arômes de fruits noirs et raisins secs aux notes chocolatées et d'épices, parfumés et texture délicate, longueur explosive en bouche.

Dégustation : Café Turc, Espresso, cafetière filtre, piston et Italienne

SIDAMO – ETHIOPIE

100% Arabica

Yrgacheffe – Afrique

Teneur en caféine : 1,13%, intensité : 3/5, torréfaction : moyenne « Robe de Moine »

Café doux et équilibré, suave, sans amertume, arômes de fruits secs confits, de dattes et de bergamote et floral de fleurs blanches (Jasmin) aux notes d'agrumes et d'abricot, longueur en bouche exceptionnelle.

Dégustation : Cafetière filtre et piston, méthode douce

SIGRI – PAPOUASIE-NOUVELLE GUINEE

100% Arabica

Arusha – Océanie

Teneur en caféine : 1,30%, intensité : 4/5, torréfaction : Légère – Ambrée

Café rond et équilibré, douce acidité, arômes onctueux de sucre roux et dattes aux notes de pain grillé, amandes fraîches, épices, franc et intense, laisse une belle longueur en bouche avec un final tout en douceur aux notes complexes d'agrumes.

Dégustation : Espresso, café turc, Cafetière filtre, piston et Italienne

MANDHELING - SUMATRA

100% Arabica

Indonésie - Lac Toba

Teneur en caféine : 1,65%, intensité 4/5, Torréfaction : moyenne « Robe de Moine » à brune / très brune

Café au corp puissant, peu acidulé grâce à sa situation géographique ombragée et humide au bord du lac Toba, ancien volcan recouvert de forêt tropicales, ce qui donne un café aux notes boisées et aux arômes de céréales, chocolat et praline.

Dégustation : Espresso - Café turc - Cafetière filtre et à l'italienne.

EXCELSO - COLOMBIE

100% Arabica

Amérique centrale - Vallée Quindío

Teneur en caféine : 1,10%, Intensité : 3/5, Torréfaction : Moyenne « Robe de moine »

Café cultivé en altitude dans des plantation se trouvant sur les versants des 3 ramifications de la cordillère des Andes, c'est un café de base en Colombie et un grand cru en Europe, café suave, légèrement acide, au goût fin, aromatique et au corp léger, café équilibré aux notes de fruits rouges et de figue.

Dégustation : Espresso - Cafetière filtre - à l'Italienne - piston, Café Turc

ANTIGUA - GUATEMALA

100% Arabica

Amérique centrale - Volcan Atitlan

Teneur en caféine : 1,33%, Intensité : 3/5, Torréfaction : moyenne « Robe de Moine » à brune.

On dit que les cafés Guatémaliens sont les meilleurs du monde. Antigua, sur les versants du volcan Atitlan est un café harmonique et légèrement acide, aux notes de noix et fruits rouges qui laisse une belle longueur en bouche.

Dégustation : Espresso - Cafetière filtre - à l'Italienne - piston, Café Turc

MARAGOGYPE - NICARAGUA

100% Arabica

Amérique centrale - Lac Malaga

Teneur en caféine : 1,17 %, Intensité : 2/5, Torréfaction : Moyenne « Robe de Moine »

Les caféiers Maragogype produisent les plus gros grains du monde, ils peuvent atteindre jusqu'à trois fois la grosseur des grains ordinaires, d'où leurs surnoms de « Grains éléphants ou Grains géants » et donnent un café recherché pour son arôme doux, café fin et parfumé alliant douceur et corp, développent des arômes fruités.

Dégustation : Espresso - Cafetière filtre - à l'Italienne - piston, Café Turc

MATAGALPA - NICARAGUA

100% Arabica

Amérique centrale - Dipilto

Teneur en caféine : 1,22%, Intensité : 3/5, Torréfaction : Légère à Moyenne « Robe de Moine »

Café d'une finesse extrême et d'une acidité expressive, ses arômes de chocolat et fruits rouges laissent une longueur délicate en bouche longtemps après la dégustation.

Dégustation : Espresso - Cafetière filtre - à l'Italienne

ALMEDARA - COSTA RICA

100% Arabica

Amérique centrale

Teneur en caféine : 1,20%, Intensité : 3/5, Torréfaction : moyenne « Robe de moine »

El Grano de Oro (Les grains d'or), c'est comme cela que les Costariciens appellent le café chez eux. C'est un des meilleurs cafés au monde, aux notes épicées, d'orange et de chocolat à l'acidité légère, doux et délicat.

Dégustation : Espresso, Cafetière filtre, piston, à l'Italienne

KILIMANDJARO - KENYA

100% Arabica

Afrique de l'Est - au Sud de Nairobi

Teneur en caféine : 1,36 %, Intensité 4/5, Torréfaction : légère

Rarement proposés seuls, et c'est dommage, les cafés du Kenya sont doux et aromatiques à dominante acidulée. Ce café provient d'une plantation en gradins sur les pentes abruptes et sans ombrage du Kilimandjaro. Ce café donne une tasse très fine et très appréciée de ceux qui recherchent un goût très acidulé.

Dégustation : Espresso - Cafetière filtre, à l'Italienne et piston

KINTAMANI - BALI

100% Arabica

Asie - Indonésie

Teneur en caféine : 1,33%, Intensité : 4/5, Torréfaction : brune

Un café intense aux notes chocolatées et épicées, qui rappellent la fraîcheur du clou de girofle et du poivre vert. En bouche les arômes sont soutenus, gourmands et épicés. La longueur est persistante et épicée.

Dégustation : Espresso, cafetière filtre, piston, café turc

OKORO - OUGANDA

100% Arabica

Afrique centrale - frontière du Congo

Teneur en caféine : 1,25%, Intensité : 3/5, Torréfaction : Moyenne « Robe de moine »

Un café au profil fruité, aux notes tropicales. Un corps velouté et rond qui nappe le palais avec de jolies notes de fruits rouges, et laisse pour finir une belle vivacité.

Dégustation : Espresso, Slow Coffee, Cafetière filtre

EL PARAISO - HONDURAS

100% Arabica

Amérique centrale

Teneur en caféine 1,15%, Intensité : 2/5, Torréfaction : légère à moyenne « Robe de moine »

Ce café dévoile profondeur et finesse dans un subtil équilibre. La prédominance des saveurs épicées et chaudes lui confère une attaque franche. De délicates notes de beurre frais et de caramel lui donnent une certaine rondeur tout en élégance. Dans un second temps, des saveurs délicates de fruits d'automne se développent.

Dégustation : Espresso, cafetière filtre, à piston

WINTOR - RWANDA

100% Arabica

Afrique centrale - région des grands lacs

Teneur en caféine : 1,35%, Intensité : 3/5, Torréfaction : Moyenne « Robe de Moine »

Il a un caractère vif, développe un panel aromatique très gourmand et même épicé. Ses arômes sont subtils. Un café raffiné aux notes gourmandes et fruitées d'abricots.

Au nez, vous y retrouverez des touches de cannelle et, en tasse, savourez son corps rond, bien structuré et sa douceur fraîche et gourmande.

Dégustation : Espresso - cafetière filtre, piston, à l'Italienne

BLUE MOUNTAIN - JAMAÏQUE

100% Arabica

Caraïbes - Jamaïque - Massif montagneux « Blue Mountain Peak »

Teneur en caféine : 1,27%, Intensité : 3/5, Torréfaction : clair à moyenne « Robe de Moine »

Café équilibré d'exception, ample en bouche, il révèle des notes chocolatées et se distingue par son goût exceptionnel avec des saveurs douces et peu amères. Café rare, il est récolté en très petites quantités d'où son prix élevé. Le café « Blue Mountain » est souvent décrit comme étant le meilleur café du monde.

Dégustation : cafetière filtre, piston

NOS MELANGES

DECAFEINE MAISON

80% Arabica - 20% Robusta

Amérique centrale et du sud

Arôme dense, chargé de saveurs et d'émotions. Il réalise l'équilibre délicat entre l'audace d'un café puissant et la douceur.

Dégustation : Espresso, Cafetière filtre, piston et à l'Italienne

ARABICA

100% Arabica

Bésil, Ethiopie, Guatemala, Colombie

Teneur en caféine : 1,45%, Intensité 4/5, Torréfaction : Moyenne « Robe de Moine »

Mélange de café Arabica, donne un café corsé et fruités, aux notes d'agrumes, longueur puissante en bouche, légère acidité et petite amertume

Dégustation : Espresso, Ristretto, Cafetière filtre, piston, Café Turc

REVE D'ARABIE

70% Arabica 30 % Robusta

Mélange de Moka du Yemen - Moka Harrar d'Ethiopie - Riuri du Kenya - Okoro d'Ouganda

Vous aurez un café doté d'une large palette aromatique, ce café se caractérise par la vivacité de son attaque ainsi que ses notes fruitées et gourmandes. Sa fin de bouche est suave et un peu amer.