



Tableau de comparaison des cafés

Cafés	Force	Arômes, acidité et saveur
Café expresso italien Bio - 100% arabica	5/5	Assemblage de deux variétés d'arabica en provenance du Honduras et du Kérala (Inde). Café vif, corsé et plein de caractère, avec une longueur en bouche.
Café des Indes Bio - 100% arabica	4/5	Café grand cru. Café racé avec des notes d'herbes sauvages, d'épice et de cuir.
Café Prestige Bio - 100% arabica	4/5	Assemblage de plusieurs arabicas issus d'Amérique du Sud, d'Amérique Centrale et d'Afrique. Texture fine et veloutée. Notes cacaotées et florales.
Café du Mexique Bio - 100% arabica	3/5	Grand cru récolté à 1500 et 1800 m d'altitude sur le haut plateau central de la Sierra Madre del Sur. Bien équilibré et onctueux, vous trouverez ce café généreux aux notes fruitées et chocolatées.
Café Amérique Latine Bio - 100% arabica	3/5	Café associant des grands crus 100% arabica du Brésil, de Colombie et du Pérou. Onctueux et moelleux, avec des notes de cacao, de fruits et un léger goût de pain d'épices.
Café de Colombie Bio - 100% arabica	3/5	Grand cru, provenant d'une petite exploitation en altitude de la Cordillère centrale. Riche et bien équilibré avec des arômes fruités et légèrement acidulés.
Café du Pérou Bio - 100% arabica	3/5	Grand cru 100% arabica du Parc naturel de Sanchiro Palomar (Pérou). Onctueux, avec des notes complexes et gourmandes, comprises entre la noisette, le caramel et les agrumes.
Café décaféiné bio - 100% arabica	2/5	Blend décaféiné à l'eau (sans solvant). Café doux avec des arômes délicatement fruités.
Café Moka d'Ethiopie Bio - 100% arabica	2/5	Grand cru de la région de Mocha. Variété premium Yirgacheff. Café équilibré, noble et élégant, plein de charme, il développe des arômes de fruits à noyaux.
Café Moka d'Ethiopie parfumé Bio - 100% arabica	2/5	3 arômes disponibles : Orange / Amandes et Noisettes / Chocolat