Malabar Café S.A.

15 rue Jean Lachenal

38000 GRENOBLE

Tél. : 04 78 50 35 13 - Fax : 04 78 50 35 14

Mel : Info@malabarcafe.fr ; site www.malabarcafe.fr

*Catalogue - Dosettes Café*

*Nous vous proposons 15 cafés sélectionnés avec rigueur pour satisfaire tous les amateurs. Parmi eux, quelques grands crus d’exception qu’il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie.*

*Soucieux de respecter les droits des producteurs ,ertains de nos cafés possèdent le label Commerce équitable par Max Havelaar. Ils sont identifiés par un astérisque.*

*Amérique centrale*

*Costa Rica – Naranjo \**

Le Costa Rica produit les meilleures fèves d'Amérique Centrale. Ce café est bien équilibré, il possède une bonne acidité, un arôme « mordant » qui se marient avec un corps prononcé. Il provient de la région de Naranjo.

*Honduras – Arabica*

Le Honduras ne cultive que du café "Arabica". Ce cru assez rugueux est bien équilibré et délicatement suave.

*Mexique - Maragogypes*

Ce café Arabica est issu d’une variété à grosses fèves (Maragogypes). C’est un café doux et long en bouche. Ses fèves sont récoltées dans les caféiers sauvages.

*Guatemala - Fincas*

Ce café est produit par de petites fermes les "Fincas" dont les récoltes donnent un café équilibré, doux, agréablement odorant et légèrement épicé et complexe.

*Jamaïque – Blue Mountain*

La région de production se trouve à l’Est de l’île en face de l’Amérique Centrale. Ce café pousse à 2000 mètres d’altitude. La récolte se fait manuellement d’Août à Septembre. Le Blue Mountain est souvent considéré comme le meilleur café du monde. Il contient 1,24% de caféine.

*Afrique*

*Côte d’Ivoire – Robusta \**

Notre café "Robusta" pousse dans la zone forestière entre 100 et 400 mètres d'altitude. C’est un café de base au goût neutre et homogène.

*Ethiopie - Yrgacheffe*

Pays d'origine du café, ce café est doux et arômatique, bien équilibrés, dégageant un parfum de fleur avec des pointes chocolatées. L’Yrgacheffe se caractérise par un arôme reconnaissable et un riche équilibre.

*Kenya – Hauts plateaux*

Ce café est cultivé sous les bananiers à une altitude de 1 500 à 2 000 mètres.

Un café célèbre pour la puissance de sa saveur, son arôme et son acidité.

*Ouganda - Robusta*

Produit dans les monts Elgon, ce café a une saveur forte et audacieuse, un arôme fier et sauvage. Nous conseillons de tester ce nouveau grand cru.

*Asie*

*Inde - Mysore*

Ce café est considéré comme l’un des meilleurs du monde. Il se mélange avec n'importe quel "Arabica" auquel il apporte son arôme corsé. Il est léger et peu caféiné. Il est parfait pour l’après midi ou le soir.

*Inde – Mysore décaféiné*

Ce décaféiné est conçu à partir d’un café faiblement caféiné. Il conserve une large palette d’arômes, inhabituel pour ce type de café.

*Inde - Malabar*

Le Malabar est le grand cru indien. C’est un café corsé et épicé, parfait pour le matin et le début de journée.

*Indonésie - Mandheling*

Le Mandheling en provenance de Java est réalisé à partir des meilleures fèves d'Indonésie et procure un café riche, doux et au plein arôme.

*Vietnam – Robusta \**

Bien qu'il soit venu tardivement à la culture du café, le Vietnam produit un café fort honorable et très régulier en saveur.

*Arabie*

*Yémen- Kaffa*

La province de "Kaffa" aurait donné naissance au mot café et son transport par l’Arabie aurait donné naissance au mot Arabica. Les caféiers poussent sur des coteaux rocailleux et y sont cultivés selon des méthodes traditionnelles. La récolte y est encore faite à la main. Ce cru (Moka) peu corsé et très acidulé possède un arôme très personnel.

Nos cafés sont conditionnés en boîte de 50 dosettes. Chaque dosette est enfermée dans un sachet hermétique destiné à préserver tous les arômes.

Vous pouvez vous réapprovisionner sur notre site : www.malabarcafe.fr