

Nos cafés – gamme permanente

COLOMBIE

HUILA
COOPÉRATIVE 30 FERMIERES

SAN AGUSTIN

VARIÉTÉ: CATURRA, COLOMBIA
ALTITUDE: 1900M
SÉCHAGE: LAVÉ

Ce micro-lot est le fruit du travail de 30 familles. Chaque ferme, en agroforesterie et agriculture biologique, fermente et sèche son propre café selon les mêmes process.

En tasse, la force du chocolat noir laisse place à des notes fèves de cacao fraîches et une persistance orange.

ombra
COFFEE ROASTERS

9,50€ /250G
38€ /1KG



COLOMBIE DÉCAFÉINÉ

CAJIBIO - CAUCA
FRANCISCO

FINCA JANEIRO

VARIÉTÉ: TYPICA,BOURBON,CATURRA
ALTITUDE: 1880M
PROCESS: LAVÉ - DÉCA CANNE À SUCRE

Cette jeune ferme de 15Ha née en 2016 propose un lot décaféiné étonnant aux saveurs florales, végétales et pointe de fruits rouges.

Grâce à son sol volcanique et l'aide d'experts, la ferme de Francisco, sa mère et son frère offrent de premiers résultats très prometteurs.

ombra
COFFEE ROASTERS

8€ /250G
32€ /1kg



COSTA RICA

TARRAZU - PALMARES
HELMUT KLOETI

HACIENDA CANDELARIA

VARIÉTÉ: CATURRA
ALTITUDE: 1700M
PROCESS: LAVÉ

Cette exploitation de 60Ha sur un terroir volcanique a su concilier cafés de spécialité et volumes. Ses lots sont des exemples d'équilibre et d'un travail bien accompli.

La tasse est gourmande et onctueuse, entre caramel et biscuit. Avec une torréfaction un peu plus foncée que le reste de la gamme single origine, c'est un café parfait en machine automatique et espresso.

Saveurs & Cie

8,5€ /250G
34€ /1KG



EL SALVADOR

APANECA, ILAMATEPEC
JOSÉ ROBERTO SANTAMARFA

LAS ISABELAS

VARIÉTÉ: PACAMARA, PACAS,
BOURBON ROUGE
ALTITUDE: 1340M
SÉCHAGE: LAVÉ

Dans cette exploitation de 245 hectares, 87 sont laissés en réserve naturelle pour contribuer à la sauvegarde d'espèces endémiques.

La dégustation laisse ressortir les notes typiques du terroir avec du chocolat gourmand et une pointe de cerise. Pas d'extravagance mais une simplicité maîtrisée.

ombra
COFFEE ROASTERS



ETHIOPIE

YIRGACHEFFE - KOKE

GEDIYO

VARIÉTÉ: HEIRLOOM
ALTITUDE: 1980M
PROCESS: NATURE

Un lot sublime aux notes de fraise et fruits jaunes. Un équilibre parfait entre acidité typique de Yirgacheffe et corps chocolat sucré.

Ici, il s'agit de variétés locales, travaillées dans les jardins des maisons, et livrées à la station qui s'occupe du séchage et d'établir les lots.

ombra
COFFEE ROASTERS

10€ /250G
40€ /1KG



NICARAGUA

DIPILTO, NUEVA SEGOVIA
OLMAN VALLADAREZ

EL TOSTON

VARIÉTÉ: CATURRA, MARAGOGYPE,
MARACATURRA
ALTITUDE: 1300M
SÉCHAGE: RED HONEY

Ce café tire son nom d'un plat typique nicaraguayen à base de banane plantain, appelé Tostón, un plat copieux et bien équilibré, tout comme cette tasse! Ce lot a été conçu dans le but d'offrir une tasse harmonieuse, suave et homogène. La haute altitude de la région de Dipilto confère également au café un caractère complexe et acidulé.

ombra
COFFEE ROASTERS

€ /250G
€ /1KG



BLEND SAVEURS

NUEVA SEGOVIA - SIDAMA
100% ARABICA

NICARAGUA ETHIOPIE

VARIÉTÉ: PACAMARA - HEIRLOOM
ALTITUDE: 1300M - 2000M
SÉCHAGE: NATURE - NATURE

Un mélange chocolaté et équilibré qui laisse le lot éthiopien s'exprimer en fin de tasse. La note finale est amande et fruits jaunes séchés. La torréfaction est légèrement plus poussée que sur le reste de la gamme sans entrer en sur-coloration. Idéal en filtre électrique ou en premier pas dans l'univers specialty sur automatique.

Saveurs & Cie



7,50€ /250G
30€ /1kg

BLEND ITALIEN

NUEVA SEGOVIA-SIDAMA-CHICKMAGALUR
80% ARABICA - 20% ROBUSTA

NICARAGUA ETHIOPIE-INDE

VARIÉTÉ: HEIRLOOM-PACAMARA-ROBUSTA
ALTITUDE: 1300M - 2000M -
SÉCHAGE: NATURE - NATURE - NATURE

Une tasse réalisée sur mesure pour les palais en demande de puissance, de texture crémeuse et onctueuse. La torréfaction typique des cafés italiens est très poussée pour accentuer la libération des huiles.

Saveurs & Cie



7,50€ /250G
30€ /1kg

Saveurs
& Cie

Thé - café - épicerie fine
12 rue saint-Lô
Rouen
saveursetcie.fr