

Responsable UTZ



Brésil Domaine Planalto

Notre café du Brésil fait partie des meilleures productions du pays. Son arôme envoûtant, son corps riche et onctueux nous offre des notes citronnées et de petits fruits.

Indien Moussoné Malabar aa

Un café au goût très particulier dû au fait qu'il est séché en période de mousson. Riche, épicé et aromatique



Équitable



Yungas Bolivie

Arôme exquis de noisette et un bel équilibre. Sa note épicée et chocolatée, et son acidité moyenne en font un excellent choix pour le matin. Excellent café à découvrir!

Rwanda Misozi

Misozi signifie `montagne`d'ou la région volcanique qui le produit à plus de 1500 mètres d'altitude .Le café Misozi a une saveur riche et pleine, un peu épicée et une bonne acidité.



Exclusif



Cuba Serrano Supérieur (Exclusif)

Le Serrano est un assemblage des meilleurs grains cultivés à l'est et au centre de Cuba. Le café est cultivé où aucun fertilisants artificiels, insecticide et pesticide ne sont utilisés. Son équilibre, ses notes épicées, son corps, son bel arôme et sa longueur en bouche font en sorte que le Serrano est le Secret le mieux gardé du monde de café..

Îles Galapagos (Exclusif)

Ces magnifiques grains importés directement des Îles Galapagos proviennent de caféiers d'une culture biologique effectuée dans un micro-climat exceptionnel. Sa tasse a beaucoup de corps et un arôme prononcé. La perle des cafés exotique. Un des plus prestigieux cafés au monde.

Haïtien Grand Cru de Beaumont (Exclusif)

On surnomme ce café "La Perle des Caraïbes". Un Arabica rare. Sa saveur pleine, quelque peu citronné lui donne sa finesse exceptionnelle. Son arôme subtil de fleurs laisse place en finale à une texture riche et puissante. S'apparente au légendaire Blue Mountain.

Indonésien Sumatra Montagne Gayo#1 (Exclusif)

Grains de qualité exceptionnelle, cueillis à la main, séchés au soleil, décortiqués naturellement et triés manuellement. En plus de ses notes subtiles de prune, il est doté de beaucoup de corps et d'un plaisant arrière-goût assez long en bouche.

Nicaragua Maracatu (Exclusif)

Un des meilleurs cafés d'Amérique centrale, le Maracatu est un café riche et onctueux. Son goût intense et court en bouche cède sa place à un arôme aux notes de caramel et sirop d'érable. Un café à découvrir!



Mélange responsable UTZ



Le Java Moka Original

Un mélange exotique avec bouquet et tempérament. Nous retrouvons le caractère sauvage des cafés éthiopiens et l'onctuosité des cafés indonésiens.

Mélange Europa

Ce mélange de cafés d'Indonésie, d'Afrique et d'Amérique du sud, torréfiés suffisamment pour faire suinter les huiles des grains, donne un café corsé, bien étoffé et très complexe.

Mélange Espresso Le Milano

Un espresso italien typique, crémeux, riche et intense. Ce superbe café résulte d'un mélange soigné de cafés d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud. La torréfaction typique de l'espresso lui donne une saveur exquise, un bon corps et une acidité délicate.



Café responsable UTZ



Les producteurs de café nantis d'une certification UTZ CERTIFIED se conforment au Code de Conduite UTZ CERTIFIED. Il s'agit d'un ensemble de critères économiques, sociaux et environnementaux pour une production de café responsable.

Le Code de Conduite UTZ CERTIFIED inclut des éléments tels que des références pour la tenue des registres, une utilisation réduite au minimum et documentée de produits chimiques agricoles pour la protection des cultures, la défense des droits des travailleurs et l'accès aux soins et à l'éducation pour les employés et leurs familles.

Un producteur de café est certifié UTZ CERTIFIED lorsque un certificateur indépendant agréé par UTZ CERTIFIED détermine que le producteur est en conformité avec les exigences du Code de Conduite UTZ CERTIFIED. Ce contrôle est renouvelé chaque année.

Une amélioration permanente

Le Code de Conduite est évalué et révisé chaque année suivant une procédure de révision interne et externe. Les expériences des producteurs, agronomes et certificateurs qui travaillent avec le code sont utilisées comme données de base pour ces révisions annuelles. Les évolutions technologiques, économiques et sociales survenues dans la filière du café sont également prises en compte. UTZ CERTIFIED consulte les acteurs de toute la filière du café et le comité de normalisation technique EurepGap.

