

JUDICIEUX

ARTISAN TORRÉFACTEUR

Cédric torréfie le café de manière artisanale, c'est-à-dire en laissant le temps au café de révéler ses arômes et cela sur du matériel haut de gamme. Il a 2 boutiques à Nantes et à Angers, et vend aussi café et thé par correspondance.

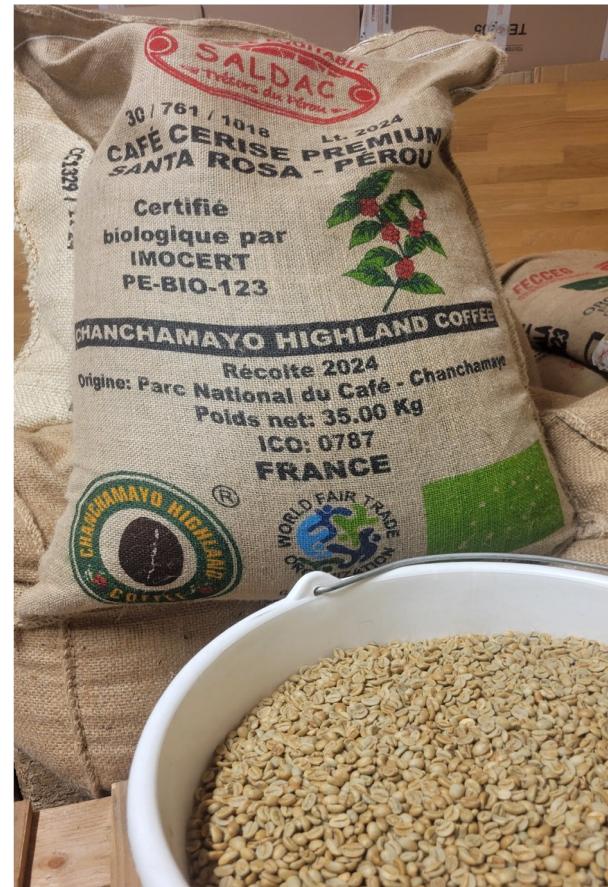
est un artisan torréfacteur installé dans la zone de Brais depuis 2024, qui nous fournit en sacs de 5kg de café en grains.

Café bio du Pérou "Harmonie"

En terme gustatif c'est un magnifique café avec du corps, de franches et belles notes chocolatées et une pointe de fruits.

Ce café est produit de la manière la plus durable qu'il soit possible de mettre en place : le café vert est certifié bio, il est cultivé en agroforesterie dans un parc naturel, les grains de café sont extraits des cerises sans utilisation d'eau.

Quand un café conventionnel produit en monoculture intensive avec l'utilisation d'intrants chimiques et parfois engendrant de la déforestation, émet 8,8 kg CO2/kg de café torréfié, **ce café a un impact d'environ 2 kg CO2/kg de café torréfié.**



Dans l'atelier: le café avant sa torréfaction

En terme social, ce café dispose d'**un label commerce équitable** : *Symbol Producteurs Paysans* qui protège les producteurs.

Ceci explique son prix de vente à 25,80 € /kg