



CAFÈ GUATEMALA

"Ceiba"

Puntuació +84,25

Origen	Regió Huehuetenango
Notes de cata	Xocolata, cireres, albercoc, fruits secs i afruitat
Acidesa	Baixa-mitjana
Procés	Rentat
Altres	Altitud 1.200 - 1.800m



CAFÈ KENIA AB

"Finca Kamavindi"

Puntuació +86

Origen	Finca Kamavindi
Notes de cata	Té negre, milenrama, mores, citrón
Acidesa	Mitjana
Procés	Rentat
Altres	Altitud 1.680m



CAFÈ PERÚ ORGÀNIC

"Selva Tropical"

Origen

Jaén-Cajamarca

Regió Quechua

Notes de cata

Afruitat, flor blanca i caramel

Acidesa

Baixa-mitjana

Procés

Rentat

Altres

Typica-Bourbon

Altitud 1.800m



CAFÈ TANZÀNIA

Aràbica Rentat "AA"

Origen

Parc Natural Gombe **Puntuació** +83

Notes de cata

Regió Kigoma
Aroma dolç, acidesa cítrica
moderada

Acidesa

Mitjana

Procés

Rentat

Altres

Varietat Kent i Bourbon
Altitud 1.500m



CAFÈ COLÒMBIA

"Medellín Supremo"

Origen

"Los Andes"

Notes de cata

Lleuger, dolç i amb tocs a avellana

Acidesa

Mitjana i equilibrada

Procés

Rentat

Altres

Altitud 1.600 - 1.800m



CAFÈ COLÒMBIA

"San Agustín"

Origen

Regió Huila

Notes de cata

Base xocolata, amb tocs afruitats
i bon cos

Acidesa

Mitjana

Procés

Rentat

Altres

Altitud 1.600 - 1.800m

Varietat Caturra



CAFÈ COLÒMBIA

"Nariño"

Origen

"Los Andes"

Notes de cata

Suau i aromàtic; amb tocs afruitats
i a caramel

Acidesa

Mitjana-alta

Procés

Rentat

Altres

Altitud 1.800 - 2.100m



CAFÈ COLÒMBIA

"Nariño"

Puntuació +84

Origen

Finca La María,
Regió Nariño, Los Andes

Notes de cata

Préssec, caramel, torró i cítrics

Acidesa

Mitjana-alta

Procés

Rentat

Altres

Altitud 1.900m
Varietat Caturra



CAFÈ GUATEMALA "SHB"

"Volcán de Oro"

Puntuació +84,25

Origen

Regió Antigua

Notes de cata

Taronja, sucre de canya i tarongina

Acidesa

Baixa-mitjana

Procés

Rentat

Altres

Varietat Caturra/Catuaí

Origen volcànic

Altitud 1.600m



CAFÈ GUATEMALA "SHG"



Origen

Regió Antigua

Notes de cata

Cafè fi, consistent, afruitat i aromàtic

Acidesa

Accentuada

Procés

Rentat

Altres

Varietat Caturra/Catuaí i Bourbon
Altitud 1.450m





CAFÈ KENYA

"Cimazul"



Puntuació +85,75

Origen

Monte Kenya, Regió Cimazul

Notes de cata

Aroma floral, dolç, postgust cítric

Acidesa

Mitjana-alta

Procés

Rentat

Altres

Origen volcànic

Altitud 2.000m





CAFÈ ETIÒPIA

"Sidamo"

Puntuació +84

Origen

Regió Sidamo

Notes de cata

Xocolata, té, llima

Acidesa

Mitjana-alta

Procés

Rentat

Altres

Varietat Heirloom

Altitud 1.800m



CAFÈ ETIÒPIA

"Limu"

Puntuació +82,50

Origen

Regió Limu

Notes de cata

Xocolata, cítrics

Acidesa

Alta-intensitat forta

Procés

Rentat

Altres

Varietat Heirloom

Altitud 1.400-1.600m



CAFÈ PERÚ

"Andino"

Puntuació +84,50

Origen

"Los Andes"

Notes de cata

Dolç, panela, fruits secs

Acidesa

Mitjana

Procés

Rentat

Altres

Varietat Bourbon/Castillo
Altitud 2.000m



CAFÈ NICARAGUA "SHG"

"Matagalpa"



Origen	Regió Matagalpa
Notes de cata	Afruitat, nous, tocs a vainilla
Acidesa	Suau
Procés	Rentat
Altres	Varietat Bourbon/Typica Altitud 1.200-1.500m





CAFÈ HONDURES

"Orgànic"



Origen

Regió Marcala

Notes de cata

Fruita, nous, cacao, caramel i tocs cítrics

Acidesa

Brillant-equilibrada

Procés

Rentat

Altres

Varietat Icatú

Altitud 1.450m





CAFÈ HONDURES

"Marcala"



Origen

Marcala

Notes de cata

Afruitat, amb matissos cítrics, postgust
floral

Acidesa

Mitjana

Procés

Rentat

Altres

Varietat Typica, Bourbon i Caturra
Altitud 1.300-1.700m





CAFÈ BRASIL

"Descafeïnat"



Origen

Minas Gerais

Notes de cata

Aromàtic, amb cos i molt equilibrat

Acidesa

Lleugera

Procés

Descafeïnat segons normativa CEE





CAFÈ BRASIL

"Santos"



Origen

"Fazendas", estat de Minas Gerais

Notes de cata

Molt suau, cos mitjà

Acidesa

Baixa

Procés

en sec, no rentat

Altres

Altitud 800-1.000m





CAFÈ PERÚ ORGÀNIC

"Amazones"



Origen

Bagua Grande, nord-oest

Notes de cata

Cos rodó i profund; tocs a vainilla, fruits secs

Acidesa

Baixa-mitjana

Procés

Rentat

Altres

Varietat Typica i Caturra

Altitud 1.500m





CAFÈ COSTA RICA

"Valle Verde"



Origen

"Valle Central", regió Alajuela

Notes de cata

Dolç, equilibrat, molt aromàtic i tocs a caramel

Acidesa

Mitjana-alta

Procés

Rentat

Altres

Varietat Catuaí i Caturra

Altitud 1.450m





CAFÈ UGANDA

"Bugisu" AA

Puntuació +83

Origen

"Monte Elgon"

Notes de cata

Nous, cacao, cireres, tocs a espècies

Acidesa

Baixa, postgust durador

Procés

Rentat

Altres

Varietat Bourbon

Altitud 1.600-2.000m



CAFÈ SALVADOR BLEND AROMA

Origen

Colòmbia, Nicaragua, Hondures i
Brasil

Notes de cata

Fruits secs, cacao, cítrics i cos rodó

Acidesa

Baixa-mitjana

Procés

Rentat

Altres

Tipus de torrat mitjà
Combinació aràbica



CAFÈ SALVADOR BLEND FORZA

Origen

Brasil, Uganda Bugisu i Vietnam

Notes de cata

Intens, caràcter i postgust en boca

Acidesa

Mitjana

Procés

Rentat

Altres

Tipus de torrat mitjà

Combinació aràbica + robusta



CAFÈ VIETNAM

Robusta "Washed"

Origen

Vietnam

Notes de cata

Intens, caràcter, gust profund i persistent

Acidesa

Moderada

Procés

Rentat

Altres

Varietat Canephora

Altitud 500-800m



CAFÈ COSTA RICA

"Tarrazú"

Puntuació +84

Origen

Tarrazú, San Marcos. Subsòl volcànic

Notes de cata

Xocolata i nous; aromàtic i dolç

Acidesa

Alta; sabor intens

Procés

Rentat

Altres

Varietat Caturra

Altitud 1.400-1.900m



CAFÈ ÍNDIA

Robusta "Cherry"

Origen

Índia

Notes de cata

Intens, amb regust a cacau

Acidesa

Mitjana - alta

Procés

Rentat

Altres

Varietat Canephora

Altitud 300-500m



CAFÈ BRASIL

"El Dorado"

Puntuació +82

Origen

Finca Santa Mónica,
Regió Alta Mogiana

Notes de cata

Cacau, ametlla i caramel

Acidesa

Lleugerament suau

Procés

Natural

Altres

Varietat Red Catuai

Altitud 1.000-1.200m



L'ORIGEN DEL CAFÈ

La història del cafè comença a la banya d'Àfrica, a Etiòpia, sobre el segle IX. Se sap l'origen geogràfic, la província de **Kaffa**, però no el moment exacte, ja que no hi ha documents sobre quan l'home va començar a consumir grans de cafè.

La llegenda explica que un membre de la tribu de Kaldi, habitants de les zones de més altitud d'Etiòpia, va observar com les cabres tenien molta més energia després de menjar una mena de fruits, semblants a les cireres. En tastar-les, ell mateix va descobrir les propietats energitzants i excitants i les va traslladar a la seva tribu.

cafès



TORRADORS DE CAFÈ

Des de 1956 a la Barceloneta

SALVADOR