



CAFÈ PANAMÀ

Finca "Lorayne"

Puntuació +83

Origen

Regió Boquete-Chiriquí

Notes de cata

Aroma floral, base xocolatada, notes cacau, nous i flor. Perfil suau i

Acidesa

dolç

Procés

Baixa

Altres

Rentat

Varietat Catuaí

Altitud 1.600 - 1.700m.



CAFÈ MÈXIC

Finca "Monte Azul"

Puntuació +83

Origen	Veracruz-Huatusco
Notes de cata	Base xocolatada, cacau, nous i mel Cos rodó, lleuger i tonalitats dolces
Acidesa	Baixa
Procés	Rentat
Altres	Varietar Typica - Oro Azteca Altitud 1.100m



CAFÈ UGANDA

Kwezi

Puntuació +83

Origen	Regió Kasese
Notes de cata	Xocolata negra, fruits vermells, nous i espècies
Acidesa	Mitjana - Baixa
Procés	Natural
Altres	Varietar SL 14, SL 28, SL 34 Altitud 1.750 - 1.800 m



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 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

"Marcala"



Origen

Marcala

Notes de cata

Afruitat, amb matisos 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 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