



Contacte ([click aquí](#))

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



Contacte (click aquí)

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 GUATEMALA "SHB"

"Volcán de Oro"

Contacte ([click aquí](#))

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



Contacte ([click aquí](#))

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"

Contacte (click aquí)

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"

Contacte (click aquí)

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"

Contacte (click aquí)

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"

Contacte (click aquí)

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"

Contacte ([click aquí](#))

Origen

Regió Matagalpa

Notes de cata

Afruitat, nous, tocs a vainilla

Acidesa

Suau

Procés

Rentat

Altres

Varietat Bourbon/Typica

Altitud 1.200-1.500m



Contacte (click aquí)

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



Contacte ([click aquí](#))

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



Contacte (click aquí)

CAFÈ BRASIL

"Descafeïnat"

Origen

Minas Gerais

Notes de cata

Aromàtic, amb cos i molt equilibrat

Acidesa

Lleugera

Procés

Descafeïnat segons normativa CEE



Contacte (click aquí)

CAFÈ BRASIL

"Santos"

Origen

"Fazendas", estat de Minas Gerais

Notes de cata

Molt suau, cos mitjà

Acidesa

Baixa

Procés

Natural

Altres

Altitud 800-1.000m



Contacte ([click aquí](#))

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



Contacte (click aquí)

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

Contacte (click aquí)

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

Contacte ([click aquí](#))

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

Contacte ([click aquí](#))

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"

Contacte ([click aquí](#))

Origen

Vietnam

Notes de cata

Intens, caràcter, gust profund i persistent

Acidesa

Moderada

Procés

Rentat

Altres

Varietat Canephora

Altitud 500-800m



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

Contactan's

SALVADOR