

SARL Socaf
Les Cafés
Dagobert
Entreprise certifiée 100% Bio



Guatemala Catuai & Caturra
100 % arabica bio Fairtrade

*Au Guatemala, la culture du café fait vivre 25 %
de la population active.*

Elle a été développée par les Allemands en 1860.

Sa récolte se fait entre septembre et avril.

La fève est grande, bleutée et brillante.

Il offre une tasse acidulée, aromatique.

corsée, au goût complet.

Coopérative : Asociación Chajulense

<https://coopcoffees.coop/chajul/>

Caféine : 1.32 %

Force

Equilibre

Parfum



Certifié FRBIO01
Agriculture non UE
Torréfié à Sainte Olive 01330



cafesdagobert@gmail.com



04 74 08 41 24



91, Le Clos du Thou 01330 Sainte Olive