

SARL Socaf  
*Les Cafés*  
**Dagobert**  
Entreprise certifiée 100% Bio



**Honduras** Caturra  
100% arabica bio Fairtrade

*En Honduras le café fait vivre 600.000 personnes.*

*Il est le premier produit à l'exportation.*

*Sa culture a été introduite du Salvador.*

*Il est cultivé entre 700 et 2000 mètres et  
la récolte se fait entre octobre et mars.*

*Ses fèves sont belles, d'aspect homogène et  
de couleur bleu-vert.*

*C'est un café parfumé, légèrement corsé qui offre  
une tasse douce et équilibrée.*

Coopérative : Cafés Finos de Exportation S. de RL  
<http://pacayalcoffee.com/>

Caféine : 1.32%

Force

Equilibre

Parfum



Certifié FRBIO01  
Agriculture non UE  
Torrifié à Sainte Olive 01330



 [cafesdagobert@gmail.com](mailto:cafesdagobert@gmail.com)

 04 74 08 41 24



91, Le Clos du Thou 01330 Sainte Olive