

SARL Socaf
Les Cafés
Dagobert
Entreprise certifiée 100% Bio



Moka Djimmah grade 4 Bourbon

100% arabica bio équitable

Tous les cafés du monde sont originaires d'Ethiopie.

Le Moka Djimmah est cultivé dans la province de Kaffa entre 1500 et 1800 mètres.

Sa cueillette se fait à la main entre octobre et mars.

12 millions d'habitants vivent du café.

Sa fève est ovale et brunâtre.

Il vous offrira une tasse corsée, une saveur boisée difficilement remplaçable.

Notes gustatives : cassis, noix, miel.

Coopérative : Oromia bewaye SRF CF Kindyhiun Mamo

Caféine : 1.5%

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