

SARL Socaf
Les Cafés
Dagobert
Entreprise certifiée 100% Bio

fair
for life
Commerce Équitable

Honduras Caturra
100% arabica bio équitable

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.*

Notes gustatives : boisée, amande, chocolaté.

Coopérative : Carruchil

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