

GRAND CRU

Variété **Catucai**

Les cafés Iguaçú, Karioka et Rudá sont des sélections exclusives issues du cépage unique Catucai, composée de grains 100% arabica.



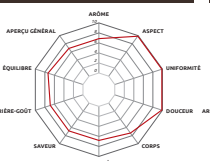
IGUAÇU



Arôme	8,0
Aspect	10,0
Uniformité	10,0
Douceur	10,0
Corps	8,0
Acidité	8,5
Saveur	8,0
Arrière-goût	8,0
Équilibre	7,5
Aperçu général	8,0
Note Iguaçú	86,00

Iguaçú est d'origine amérindienne et signifie « les grandes eaux ». Cette sélection d'une extrême douceur laisse apparaître une longueur en bouche comparable aux meilleurs nectars, peu de cafés procurent cette sensation.

KARIOKA



Arôme	7,0
Aspect	10,0
Uniformité	10,0
Douceur	10,0
Corps	7,5
Acidité	7,0
Saveur	7,0
Arrière-goût	7,0
Équilibre	7,5
Aperçu général	7,0
Note Karioka	80,00

Le café Karioka a une faible acidité, un corps léger et une douceur prononcée. Ce mélange est parfait pour ceux qui préfèrent un café suave. Son goût est marqué par des notes florales, citriques et herbacées, ainsi que des notes de miel ou de caramel.

RUDÁ



Arôme	7,0
Aspect	10,0
Uniformité	10,0
Douceur	10,0
Corps	8,0
Acidité	7,0
Saveur	7,0
Arrière-goût	7,0
Équilibre	7,5
Aperçu général	7,5
Note Rudá	81,00

Rudá signifie « Dieu de l'amour ». Inspiré par l'intensité de ce sentiment, cette sélection au corps consistant relevé avec une note de chocolat noir, le rendent idéal pour ceux qui aiment le café au goût intense.

Les notes obtenues correspondent à la méthode de classification internationale du café SCAA (Specialty Coffee Association of America) : 50 à 60 = cafés bas de gamme promotionnels - 60 à 70 = cafés commerciaux - 70 à 80 = cafés sélectionnés de bonne qualité - 80 à 90 = cafés de pure origine, qualités gustatives exceptionnelles - 90 à 100 = cafés de spécialité, extrêmement rares.