RETOUR AU MENU PRINCIPAL

DÉCOUVREZ NOTRE
INDE KAAPI ROYAL
d'Asie

Le café a été introduit en Inde au 17ème siècle.
Au cours d'un pèlerinage au Yémen, le Saint Baba Budan a découvert des grains de café vert et en a rapporté avec lui en Inde, où la toute première culture a été faite dans les collines de Baba Budan Giri.
Aujourd'hui, ce café Kaapi Royal est cultivé à l'ombre dans le cadre de pratiques agricoles durables. Il est préparé à partir de grains robusta de la plus haute qualité dans une région où les conditions chaudes et humides conviennent le mieux à la production de Robusta.
Des cueilleurs professionnels récoltent chaque cerise à la main lorsque mûres. Une fois récoltées, les cerises sont acheminées à l'usine pour être triées et traitées sous une série d'étapes importantes. Les grains robusta qui en résulte sont de forme arrondie et de couleur gris bleuâtre.

Gagnant du prix **Flavour of India Fine Cup Award.**

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	ANNAMLAIS
ALTITUDE:	1100 MÈTRES
CULTIVAR:	OLD ROBUSTA
PROCÉDÉ:	LAVÉ AVEC FERMENTATION
TAMIS:	17
SOL:	LATERITE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE

Profile de la tasse : Il s'agit d'un café au corps charnu avec très peu d'acidité et un arome subtil de chocolat. La douceur et l'onctuosité de ce café vous surprendront.

TERRA CAFÉ ET THÉ LTÉE. Montréal, Qc. Canada H3L 2B4, 1 800 26 TERRA **sac@terracaf.ca** · **www.terracaf.ca**

RETOUR AU MENU PRINCIPAL

DÉCOUVREZ NOTRE

INDE MOUSSONNÉ MALABAR AA

d'Asie

Ce café indien est incroyablement unique et recherché grâce au traitement spécial dit « moussonné » qu'il subit.
Au temps où la marchandise était transportée par voiliers, un trajet en Europe s'étendait sur plusieurs mois, souvent dans des conditions climatiques chaudes et humides. Affectés par cette humidité intense, le goût et la couleur des grains se transformaient. Les grains verts devenaient jaunâtres et le goût, très particulier. Un goût particulièrement apprécié par les Européens.
Lorsqu'il a finalement été découvert que cette saveur unique était le résultat directe de l'exposition à ces conditions climatiques spéciales, un nouveau procédé a été recherché pour les reproduire.
Aujourd'hui, le goût du café «moussonné» est recréé en exposant les grains transformés aux vents et aux pluies de la mousson pendant plusieurs semaines de temps, ce qui a pour effet de les faire gonfler, de les départir de leur acidité initiale et finalement, de les faire jaunir sensiblement.

Ce café est aussi de la plus haute grade : « AA »

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	SHEVAROYS
ALTITUDE:	1600 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA
PROCÉDÉ:	LAVÉ AVEC FERMENTATION
TAMIS:	17
SOL:	LATERITE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE

Profile de la tasse : Il figure parmi les cafés les plus exclusifs au monde. Ces grains de café exotiques produisent un profil de goût complexe et phénoménal révélant un café très intéressant. Il ne peut pas être comparé aux autres cafés indiens légers comme le Mysore Golden Nugget Extra Bold. Son profil est beaucoup plus sauvage.

TERRA CAFÉ ET THÉ LTÉE. Montréal, Qc. Canada H3L 2B4, 1 800 26 TERRA **sac@terracaf.ca** · **www.terracaf.ca**

RETOUR AU MENU PRINCIPAL

DÉCOUVREZ NOTRE

INDE MYSORE GOLDEN NUGGETS

d'Asie

Le café a été introduit en Inde au 17ème siècle.
Au cours d'un pèlerinage au Yémen, le Saint Baba Budan a découvert des grains de café vert et en a rapporté avec lui en Inde, où la toute première culture a été faite dans les collines de Baba Budan Giri.
Les Occidentaux sont les premiers à avoir utilisé le terme «Mysore Golden Nuggets» afin de distinguer les grains de café indiens de première qualité. C'est également le nom de marché traditionnel des cafés au centre-sud de l'Inde.
Ce café arabica Inde Mysore Nugget est produit dans les forêts ombragées du sud de Mysore. En raison de leur latitude tropicale nordique et de l'influence modérée de l'océan, les pentes des montagnes du sud-ouest de l'Inde offrent des conditions de croissance idéales.
Des cueilleurs professionnels récoltent chaque cerise à la main lorsque mûres. Les grains qui en résultent sont très volumineux (taille 19) avec une apparence vert foncé et légèrement bleu.
Remarque: Les cafés indiens lavés avec fermentation s'appellent Plantation Arabica.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	SHEVAROYS
ALTITUDE:	1600 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA
PROCÉDÉ:	LAVÉ AVEC FERMENTATION
TAMIS:	19
SOL:	LATERITE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE

Profile de la tasse : Il s'agit d'un café au corps charnu avec très peu d'acidité et un arome subtil de chocolat. La douceur et l'onctuosité de ce café vous surprendront.

TERRA CAFÉ ET THÉ LTÉE. Montréal, Qc. Canada H3L 2B4, 1 800 26 TERRA **sac@terracaf.ca** · **www.terracaf.ca**

RETOUR AU MENU PRINCIPAL

DÉCOUVREZ NOTRE
INDE ROBUSTA PARCHEMENT PB
d'Asie

Ce café est exceptionnellement unique. Le grain est rond, dur, fort et petit. La désignation PB correspond au mot "peaberry". Peaberry parce qu'il a la forme d'un pois car la cerise a produit un seul grain et non deux comme à l'habitude. Cela lui donne un goût plus rond, plus intense et bien équilibré. Le peaberry Robusta indien est l'un des meilleurs qui soient.

À propos de la plantation

Sethuraman Estates à Magundi, en Inde, produit des robustas de spécialité depuis plus longtemps que quiconque. En fait, ils ont été les tout premiers Robusta classés CQI R. Avec un moulin Pinhalense à la pointe de la technologie et une attention aux détails à toutes les étapes de la production qui rivaliserait avec les meilleurs domaines d'arabica, il n'est pas étonnant que leur Robusta soit toujours époustouflant.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	MAGUNDI
ALTITUDE:	760 - 1 200 MÈTRES
CULTIVAR:	ROBUSTA
PROCÉDÉ:	LAVÉ AVEC FERMENTATION
TAMIS:	14-15
SOL:	FERTILE, RICHE, LÉGEREMENT ACIDE (PH6.0-6.5)
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE

Profil de la tasse : L'Inde Robusta Parchement PB se distingue par son goût plein et rond aux notes de chocolat. C'est un café unique avec un profil spécifique. Il peut être consommé seul ou en combinaison avec de l'Arabica. Ce Robusta donne une crème ferme, haute et compacte en espresso.

TERRA CAFÉ ET THÉ LTÉE. Montréal, Qc. Canada H3L 2B4, 1 800 26 TERRA **sac@terracaf.ca** · **www.terracaf.ca**

RETOUR AU MENU PRINCIPAL

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ RÉSERVE EXCLUSIVE

INDONÉSIE ILES DE FLORES GR.1 COOP SINAR TANI WATUJAJI

d'Asie

(Raconté par Gilles Raymond, fondateur du Programme Otonomi)

Le café Arabica de Flores vous offre plus que du café. Son arôme a une saveur unique de démocratie et de liberté.

Vivant à l'ombre du volcan ''Inerie'', dans un chapelet de villages qui s'arrachent la vie à flanc de montagnes, les paysans de l'île de Flores en Indonésie ont parcouru depuis vingt ans un chemin qui les a menés de la soumission obligée pendant 32 ans de dictature à une volonté nouvelle de prendre en main collectivement leur propre développement. L'an 2000 marquait un point tournant.

Avant d'arriver au café, il fallait d'abord amener l'eau aux villages. Sans eau, pas de développement possible. Ensemble, regroupés sous la bannière du ''Programme Otonomi'', nous avons amené l'eau à une quarantaine de communautés, et cela continue.

Une fois l'eau arrivée, cette première victoire remportée contre la dureté de la vie devait mener à autre chose. La pauvreté est un mal guérissable. Là où il n'y avait pas d'école, on a bâti une école; là où il n'y a qu'un sentier en montagne, nous avons ouvert une route. L'eau est une veine qui mène au cœur des hommes. L'espoir a pris visage humain.

Dans nos familles paysannes, on a vite compris que l'eau courante arrivant au village n'est pas uniquement pour boire et se laver. On peut désormais ''partir'' des petits plants d'arbre, nous avons une terre volcanique riche, un climat et une altitude qui ensemble donnent au café Arabica de Flores une noblesse qui demande à être reconnue.

D'hectare en hectare, travaillant d'un lever de soleil à l'autre, trente familles du village de Watujaji se sont réunies en coopérative.

Le nom qu'ils ont choisi de donner à leur projet collectif : ''Sinar Tani'' / ''Lumière paysanne''.

RETOUR AU MENU PRINCIPAL

Et tandis que les guignols des anciens temps de la dictature se sont faufilés pour tenter d'obliger la vente du café Arabica des paysans de Flores dans un marché captif, au bénéfice exclusif d'une Compagnie Indonésienne qui prétend avoir le monopole et tous les droits, la "lumière paysanne" de la petite Coop du village de Watujaji vient d'ouvrir une brèche dans ce mur.

Grâce à l'appui de "Terra Café et Thé" et sa fondation HumaniTerra de Montréal, grâce à vous à l'autre bout du monde, grâce au souci des québécois qui aiment le café et la liberté, une petite Coop de trente familles a réussi à tenir son bout, osant sortir des sentiers battus afin d'ouvrir un nouveau chemin au nom de l'ensemble des paysans de l'île de Flores. En bout de route, ces grains de café arrivent chez vous.

Il vaut la peine de préciser que la vie quotidienne de cette région de Flores puise son inspiration dans une sagesse héritée des ancêtres, s'agissant d'une culture tribale "matrilinéaire", c'est-à-dire qu'ici "la propriété appartient aux femmes" et se transmet de mère en fille. Ainsi en va-t-il de nos petites plantations de café.

Voilà cette saveur unique au café Arabica de l'île de Flores, un monde à découvrir.

Gilles Raymond,
fondateur du Programme Otonomi

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	FLORES BAJAWA
ALTITUDE:	1100-1600 M.
CULTIVAR:	S795, TYPICA, CATIMOR, TIMOR HYBRID
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	18+
SOL:	ANDOSOL
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA

Profil de la tasse : Corps intense, notes de prunes, de bleuets, de poivre et de curry.

TERRA CAFÉ ET THÉ LTÉE.
Montréal, Qc. Canada H3L 2B4,
1 800 26 TERRA **sac@terracaf.ca**
www.terracaf.ca