



CAFÉS PRÉEMBALLÉS

Nos cafés d'origine pure et nos mélanges soigneusement conçus permettent aux consommateurs de collaborer à la pérennité écologique.

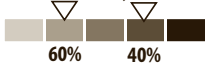
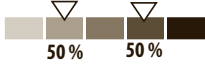
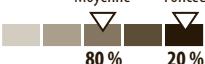


Caractéristiques:

- ✓ Grains de première qualité issus de relations directes avec les cultivateurs
- ✓ Torréfaction artisanale et fraîche sur demande
- ✓ Certification Rainforest Alliance
- ✓ Une partie de nos revenus est remise à des organismes humanitaires sans but lucratif tant locaux qu'étrangers.
- ✓ Sacs emballés sous-vide avec valve pour une fraîcheur prolongée
- ✓ Emballages attrayants avec nos chartes exclusives de Profils des Goûts pour faciliter le choix
- ✓ Disponibilité de format essai, standard et grand.

COLLECTION TERRA CLASSICA

Nos **mélanges exclusifs** les plus populaires vous offrent une **panoplie de profils de goût** qui ont été développés en combinant différents cafés d'origine pure et torréactions.

Type	Description	Torréfaction	Profil du café	Format
L'AMERICANO	Un café extrêmement riche, crémeux et suave agréablement dépourvu de toute amertume.	Moyenne 		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
DU BISTRO	Café onctueux aux arômes suaves, doté de délicates notes de vanille et de sucre caramélisé.	Brune Foncée 		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
MÉLANGE COHIBA	Un mélange soigné, riche et intense de cafés d'Amérique Centrale et du Sud.	Moyenne 		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
LE CÔTE OUEST	Café typique de la côte ouest-américaine à l'arôme puissant et fumé, mais au corps léger.	Foncée 		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
DÉCAFÉINÉ E.A. 60 % 40 %	Mélange décaféiné offrant le goût riche et authentique du café sans la caféine.	Brune Foncée 60% Moyenne Foncée 40% 		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
JAVA MOCHA	Mélange exotique au bouquet intense mais nuancé ayant beaucoup de caractère et un goût exquis.	Brune Foncée 50% Moyenne foncée 50% 		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
LE QUÉBEC	Nommé en l'honneur de cette grande ville, ce mélange très spécial de cafés grands crus propose un goût riche aux notes florales et fumées.	Moyenne Foncée Brune 15% Moyenne 30% Foncée 15% 		☐ 65g ☒ 340g ☐ 907g
LE MONTRÉAL	Mélange riche, complexe et bien équilibré de grands crus d'Amérique du Sud, d'Asie et d'Indonésie.	Moyenne 80% Foncée 20% 		☒ 65g ☒ 340g ☒ 907g
LE PARISIEN	Mélange de huit variétés de cafés qui est certain de plaire à tous.	Brune 60% Moyenne 30% Foncée 10% 		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
PETIT DÉJEUNER	Mélange au corps léger et à l'arôme citronné, plus caféiné pour assurer l'éveil des sens.	Brune 		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g

COLLECTION ESPRESSO CLASSICA

Nos **mélanges aux profils de goût distinctifs** dédiés aux **amateurs d'espressos** et de breuvages à base d'espresso.

Type	Description	Guide d'intensité	Profil du café	Format
ESPRESSO CREMOSO	Mélange spécialement conçu pour les inconditionnels d'espresso corsé, piquant et crémeux.	 - Loud -		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
ESPRESSO GOCCIA D'ORO	Un mélange à la fois riche, crémeux et velouté, l'amertume d'un espresso en moins!	 - Riche & Crémeux -		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
ESPRESSO GUSTO	Ce mélange espresso rappelle l'essence même de certains espressos européens les plus remarquables.	 - Riche & Crémeux -		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g

COLLECTION ESPRESSO CLASSICA

Nos mélanges aux profils de goût distinctifs dédiés aux amateurs d'espressos et de breuvages à base d'espresso.

Type	Description	Guide d'intensité	Profil du café	Format
ESPRESSO LAGO DI COMO	Espresso riche et intense, aux notes d'amande, de cacao et de vanille. Délicieux en cappuccino et en latté!	 - Riche -		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
ESPRESSO MILANO	Un espresso italien typique, crémeux, riche et intense.	 - Riche & Crémeux -		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
ESPRESSO VIRTUOSO	Ce mélange de cafés exotiques, torréfiés à la perfection, vous renversera. Riche <i>crema</i> et notes d'épices et de noisettes.	 - Riche -		☒ 65g ☒ 340g ☒ 907g
ESPRESSO DÉCAF. E.A.	Mélange décaféiné pour ceux recherchant le goût riche et authentique du café espresso sans la caféine.	 - Rond -		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g

COLLECTION ESPRESSO ROBUSTO

Nos mélanges conçus à base de **grains Robusta Supérieur à teneur élevée en caféine** et de grains Arabica d'exception offrent des **espressos riches et intenses dotés de crema épaisse**.

Type	Description	Torréfaction	Profil du café	Format
ESPRESSO QUARTO	Composé à 75 % d'Arabica et à 25 % de Robusta Supérieur , ce mélange offre des notes de vanille et de miel et est bien présent en bouche.	 - Épais -		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
ESPRESSO MEZZO	Composé à 55 % de grains Arabica et à 45 % de Robusta Supérieur , ce mélange de caractère livre des notes légères de poivre et de girofle.	 - Rond et Épais -		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
ESPRESSO VIGOROSO	Composé à 65 % de Robusta Supérieur et à 35 % d'Arabica , il offre des notes complexes de chocolat noir et de chêne et une <i>crema</i> brune tigrée et soyeuse.	 - Lourd et Dense -		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g
ESPRESSO MASSIMO	Un mélange composé à 90 % Robusta Supérieur et 10 % d'Arabica qui est vigoureux et indomptable. Il offre une <i>crema</i> épaisse presque pulpeuse et un haut taux de caféine.	 - Lourd et Dense -		☐ 65g ☒ 340g ☒ 907g



RAINFORST ALLIANCE est un programme de durabilité qui exige notamment les bonnes pratiques agricoles, les meilleures conditions de travail relatives à la santé et à la sécurité, l'abolition du travail des enfants et la protection de la nature.



Notre grande volonté à appuyer à la fois les communautés et les producteurs qui nous fournissent leurs grains verts de qualité supérieure nous a incité à mettre sur pied la **Fondation Humaniterre**. Cette fondation nous permet de remettre une partie de nos revenus à des organismes humanitaires sans but lucratif tant locaux qu'étrangers.



TORREFAZIONE
ARTIGIANALE
Granito

Also known as **TAG**
this roasting technique allows complete
caramelization of the coffee beans.

Aussi connu sous **TAG**
cette technique de torréfaction permet
la caramélisation complète des grains.

TERRA - TASTE PROFILES
TERRA - PROFILS DES GOÛTS

-  Floral notes - Notes florales
-  Fruity - Fruité
-  Rich & caramelized - Riche et caramélisé
-  Woodsy & spicy - Boisé et épicé
-  Smoky & sharp - Fumé et piquant

COLLECTION HUMANITERRA

Cafés d'origine unique provenant des régions productrices de café les plus réputées au monde.

Type	Description	Torréfaction	Profil du café	Format
BRÉSIL DOMAINE PLANALTO	Son arôme envoûtant et son corps riche et onctueux offrent des notes de noix et de petits fruits.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 310g ☒ 907g
COLOMBIE SUPRÊME	Café moyen à corsé aux arômes légèrement fleuris et aux notes subtiles de vanille et de noisette.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 310g ☒ 907g
	La torréfaction foncée lui donne un arôme puissant et fumé, mais un corps léger.	Foncée 		☐ 65g ☒ 310g ☒ 907g
INDE MYSORE NUGGETS	Excellent café Arabica aux notes citronnées et poivrées, au corps parfait et au niveau élevé d'acidité.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 310g ☒ 907g
NICARAGUA SANTA CELIA	Cultivé dans la région de Yasca Sur, Matagalpa, il offre des notes de noix et de chocolat ainsi qu'un excellent arôme et une finale prononcée.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 310g ☒ 907g
PÉROU SELVA AMAZONE	Ce café est réputé pour son arôme délicat, sa douceur et ses notes de papaye et de poire.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 310g ☒ 907g



RAINFOREST ALLIANCE est un programme de durabilité qui exige notamment les bonnes pratiques agricoles, les meilleures conditions de travail relatives à la santé et à la sécurité, l'abolition du travail des enfants et la protection de la nature.



Notre grande volonté à appuyer à la fois les communautés et les producteurs qui nous fournissent leurs grains verts de qualité supérieure nous a incité à mettre sur pied la **Fondation Humaniterra**. Cette fondation nous permet de remettre une partie de nos revenus à des organismes humanitaires sans but lucratif tant locaux qu'étrangers.



TORREFAZIONE ARTIGIANALE
Granito

Also known as **TAG**
this roasting technique allows complete caramelization of the coffee beans.

Aussi connu sous **TAG**
cette technique de torréfaction permet la caramélisation complète des grains.

TERRA - TASTE PROFILES
TERRA - PROFILS DES GOÛTS

-  Floral notes - Notes florales
-  Fruity - Fruité
-  Rich & caramelized - Riche et caramélisé
-  Woodsy & spicy - Boisé et épicé
-  Smoky & sharp - Fumé et piquant

COLLECTION GRAN RISERVA

Cafés exclusifs, privés et exotiques qui ont personnellement été choisis par notre maître torréfieur.

Type	Description	Torréfaction	Profil du café	Format
COSTA RICA LA JOYA	Offre un parfait équilibre entre corps et acidité en plus de délicieuses notes de noix.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 300g ☒ 907g
CUBA SIERRA CRISTAL	Arômes intenses où se côtoient de délicats effluves sucrés et indubitablement chocolatés.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 300g ☒ 907g
ÉTHIOPIE KAFFA FORÊT INDIGÈNE	Offre des notes fruitées et légèrement sauvages, en plus d'un excellent corps.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 300g ☒ 907g
GUATEMALA ANTIGUA FUEGO	Délicieuses notes de chocolat et de baies, charmant arôme floral et finale sucrée.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 300g ☒ 907g
INDE MOUSSONNÉ MALABAR	L'humidité de la mousson contribue au goût corsé et très unique de ce café.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 300g ☒ 907g
INDONÉSIE FLORES WATUJAJI	Corps intense, notes de prunes, de bleuets, de poivre et de curry.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 300g ☒ 907g
TANZANIE KILIMANJARO	Savoureux avec une acidité vineuse, un corps moyen et une finale persistante. Arômes de baies.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 300g ☒ 907g
KENYA RÉSERVE SPÉCIALE	Ce café est particulièrement apprécié pour son parfait équilibre et niveau élevé d'acidité.	TORREFAZIONE ARTIGIANALE <i>Granito</i>		☐ 65g ☒ 300g ☒ 907g



RAINFOREST ALLIANCE est un programme de durabilité qui exige notamment les bonnes pratiques agricoles, les meilleures conditions de travail relatives à la santé et à la sécurité, l'abolition du travail des enfants et la protection de la nature.



Notre grande volonté à appuyer à la fois les communautés et les producteurs qui nous fournissent leurs grains verts de qualité supérieure nous a incité à mettre sur pied la **Fondation Humaniterra**. Cette fondation nous permet de remettre une partie de nos revenus à des organismes humanitaires sans but lucratif tant locaux qu'étrangers.



TORREFAZIONE
ARTIGIANALE
Granito

Also known as **TAG**
this roasting technique allows complete
caramelization of the coffee beans.

Aussi connu sous **TAG**
cette technique de torréfaction permet
la caramélisation complète des grains.

TERRA - TASTE PROFILES
TERRA - PROFILS DES GOÛTS

- Floral notes - Notes florales
- Fruity - Fruité
- Rich & caramelized - Riche et caramélisé
- Woodsy & spicy - Boisé et épicé
- Smoky & sharp - Fumé et piquant

COLLECTION AROMA TERRA

Nos **cafés aromatisés, parfaitement torréfiés** et savamment combinés à des essences aromatiques, jouissent d'un savoureux équilibre à tous les coups.

Type	Description	Format
<i>Dulce de Leche</i>	Un café onctueusement velouté, agrémenté d'une riche saveur de caramel crémeux.	☒ 65g ☒ 320g
<i>Chocolat Framboise</i>	Le goût délicieusement sucré et fumé du chocolat appuyé par une explosion de framboises.	☒ 65g ☒ 320g
<i>Chocolat Noisette</i>	Un tourbillon de noisettes et de riche chocolat pour un café onctueusement velouté.	☒ 65g ☒ 320g
<i>Crème Noisette Hawaïenne</i>	Ce mélange offre une saveur riche de noisettes et de crème.	☒ 65g ☒ 320g
<i>Crème Orange Chocolat</i>	Une saveur explosive d'orange agrémentée d'une délicate touche de crème.	☒ 65g ☒ 320g
<i>Mocha Caramel</i>	Un délicieux tourbillon de caramel et de mocha pour un café onctueux.	☒ 65g ☒ 320g
<i>Noix de Forêt Tropicale</i>	Un café velouté agrémenté d'une saveur riche et onctueuse de noix brésiliennes grillées et d'une légère touche chocolatée.	☒ 65g ☒ 320g
<i>Vanille Française & Noisette</i>	Notre meilleur café aux arômes veloutés de vanille française et de noisettes.	☐ 65g ☒ 320g
<i>Vanille Française & Noisette Décafé</i>	Un café onctueusement velouté agrémenté d'une riche saveur de vanille française et noisette.	☐ 65g ☒ 320g
<i>Vanille Noix & Crème</i>	Un café onctueusement velouté agrémenté d'une riche saveur de vanille noix et crème.	☒ 65g ☐ 320g



RAINFOREST ALLIANCE est un programme de durabilité qui exige notamment les bonnes pratiques agricoles, les meilleures conditions de travail relatives à la santé et à la sécurité, l'abolition du travail des enfants et la protection de la nature.



Notre grande volonté à appuyer à la fois les communautés et les producteurs qui nous fournissent leurs grains verts de qualité supérieure nous a incité à mettre sur pied la **Fondation Humaniterra**. Cette fondation nous permet de remettre une partie de nos revenus à des organismes humanitaires sans but lucratif tant locaux qu'étrangers.



*Cafés du monde,
torréfaction artisanale*



COLLECTION CAFÉS RARES ET EXOTIQUES

Cafés exclusifs, privés et exotiques qui ont personnellement été choisis par notre maître torréfieur. Chacun de ces cafés est parfaitement caramélisé grâce à notre propre technique de **torréfaction artisanale TAG** (torrefazione artigianale granito).

Caractéristiques:

- ✓ Certifications Cacher
- ✓ Boîte métallique réutilisable et recyclable
- ✓ Fondation Humaniterra - Une partie de nos revenus est remise à des organismes humanitaires sans but lucratif, tant locaux qu'étrangers
- ✓ Torréfaction artisanale et fraîche sur demande

TORREFAZIONE
ARTIGIANALE
Granito



CAFÉ RARE & EXOTIQUE

ÎLES GALÁPAGOS

Ces magnifiques grains importés directement des Îles Galápagos proviennent de caféiers d'une culture biologique effectuée dans un micro-climat exceptionnel. Les grains sont cueillis à la main, séchés au soleil puis lavés. En raison des conditions climatiques exceptionnelles, ce café offre un arôme remarquable et un excellent corps. Une perle rare au bouquet exceptionnel et au goût fin.



PROFIL DE GOÛT : Beaucoup de corps avec un arôme puissant.

RÉGION : Santa Cruz

CERTIFICATION(S) : Humaniterra, Aliment préparé au Québec & Kosher Foods.

FORMATS DISPONIBLES:



VRAC 1 KG



VRAC 3 KG



125 GR

CAFÉ RARE & EXOTIQUE

JAMAÏQUE MONTAGNE BLEUE

Niché dans un ravin tropical splendide, entouré de rivières aux eaux cristallines et perché sur une pente, se dresse le magnifique Domaine Blue Baron. Les cerises mûres sont soigneusement cueillies par des équipes de récolteurs qualifiés. Ce café se distingue par son incroyable parfum, son arôme délicat et sa douceur. Prossédant plusieurs caractéristiques en parfait équilibre, il figure parmi les cafés les plus distingués au monde.



PROFIL DE GOÛT : Offre un incroyable parfum, un arôme délicat et un goût naturellement sucré.

RÉGION: West Portland

CERTIFICATION(S): Humaniterra, Aliment préparé au Québec & Kosher Foods.

FORMATS DISPONIBLES:



VRAC 1 KG



VRAC 3 KG



125 GR

CAFÉ RARE & EXOTIQUE

JAMAÏQUE HAUTE MONTAGNE

Ce café est soigneusement cultivé à environ 2000 pieds au-dessus du niveau de la mer à la ferme Baronhall Estate de St Ann, en Jamaïque. Avec environ 300 hectares de périmétrie, le Domaine Baronhall s'agit de la plus grande plantation de café au Jamaïque. Ils utilisent les mêmes plants que le célèbre café Montagne Bleue. Cependant, le domaine est situé dans une différente chaîne de montagnes au centre de l'île.



PROFIL DE GOÛT : Ce café est riche et corsé avec un arrière-goût fruité et de noisettes.

RÉGION : Nord Clarendon

CERTIFICATION(S) : Humaniterra, Aliment préparé au Québec & Kosher Foods.

FORMATS DISPONIBLES:



VRAC 1 KG



VRAC 3 KG



125 GR

CAFÉ RARE & EXOTIQUE

NÉPAL MONT EVEREST

Le royaume du Népal est un pays multiculturel fortement ancré dans ses traditions et réputé pour ses magnifiques montagnes. Le domaine encourage les cultivateurs locaux en leur fournissant de l'assistance éducative et agricole. Son engagement environnemental envers la terre (conservation des sols) et les forêts (reboisement) aide également à protéger et à préserver diverses espèces en voie de disparition.

Issu d'une culture biologique, ce café propose une saveur raffinée, un excellent corps et une bonne acidité.

PROFIL DE GOÛT : Riche et caramélisé avec excellent corps et bonne acidité.

RÉGION : Ganesh

CERTIFICATION(S) : Humaniterra, Aliment préparé au Québec & Kosher Foods.

FORMATS DISPONIBLES:



VRAC 1 KG



VRAC 3 KG



125 GR

CAFÉ RARE & EXOTIQUE

YÉMEN MOKA ISMAILI

Ce café est cultivé à environ 2500 mètres d'altitude en Bani Ismail. Il offre un goût poignant, complexe et fruité. Ses notes sombres et profondes sont extrêmement recherchées, par exemple: la sauge, le tabac, le cuir, les fruits séchés, les notes de cardamome et de bois. Il offre une fragrance intense une fois moulu puis un arôme intoxicant lorsqu'infusé, créant ce que nous appelons le "Syndrome de Yémen".

PROFIL DE GOÛT : Complexe et poignant aux notes de petits fruits, de sauge et de tabac.

RÉGION : Bani Ismail

CERTIFICATION(S) : Humaniterra, Aliment préparé au Québec & Kosher Foods.

FORMATS DISPONIBLES:



VRAC 1 KG



VRAC 3 KG



125 GR

Pour placer une commande : commercial@terracaf.ca ou 514 381 2571 Poste: 221



CAFÉ RARE & EXOTIQUE

YÉMEN MOKA MATTARI

Ce café du Yémen est cultivé presque exactement comme il l'était depuis des centaines d'années en Bani matar : sans l'usage d'engrais synthétiques, de pesticides ou d'herbicides (biologique). Les grains sont séchés, décortiqués, triés et nettoyés à la main. Il offre une tasse remarquable et très apprécié par les experts du monde entier!



PROFIL DE GOÛT : Ce café offre une tasse acide, corsé, parfumé et au goût de vin.

RÉGION : Bani Matar

CERTIFICATION(S) : Humaniterra, Aliment préparé au Québec & Kosher Foods.

FORMATS DISPONIBLES:



VRAC 1 KG



VRAC 3 KG



125 GR

CAFÉ RARE & EXOTIQUE

KOPI LUWAK

Le Kopi Luwak est un des cafés les plus dispendieux au monde.

Ses grains sont soumis à un processus de fermentation tout en passant à travers le système digestif de civettes asiatiques sauvages. Les fermiers soutiennent que ce processus altère les grains pour le mieux.

Une fois récoltés dans la nature, ils sont lavés puis séchés au soleil.

PROFIL DE GOÛT : Aromatique, terreux et sans aucune amertume.

RÉGION : Asie

CERTIFICATION(S) : Humaniterra & Aliment préparé au Québec

FORMATS DISPONIBLES:



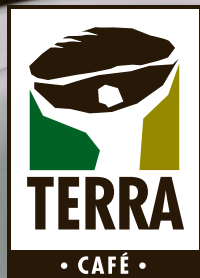
VRAC 1 KG



125 GR



*Cafés du monde,
torréfaction artisanale*



CAFÉ INSTANTANÉ LYOPHILISÉ

Fabriqués à partir de grains de qualité supérieure, nos cafés instantanés sont perfectionnés grâce au procédé de lyophilisation.

Une simple réhydratation à l'eau chaude est nécessaire pour obtenir une délicieuse tasse de café!

- ✓ Choix de Style Espresso ou Riche-Doux
- ✓ Certifications Rainforest Alliance & Kachère
- ✓ Format 100g / 3.5 oz



VÉGÉTALIEN



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS



SANS NOIX





CAFÉS GLACÉS INSTANTANÉS

Inspirés par la demande croissante de café froid, nos délicieux **Cafés Glacés Instantanés** permettent aux consommateurs de recréer des boissons innovantes et rafraîchissantes en toute simplicité !

Puisqu'**aucun lait n'est ajouté**, ils peuvent également utiliser le lait de vache ou végétal qui répond le mieux à leurs choix de vie.

Caractéristiques:

- ✓ 3 Choix de Saveurs classiques
- ✓ Bon pour 60 tasses
- ✓ Min 3 un. par sorte
- ✓ Recette incluse



SANS LAIT



SANS SUCRE



VÉGÉTALIEN



SANS GLUTEN



SANS NOIX



← Regardez la vidéo!