

MOCCASIN JOE

COFFEE ROASTERS | TORRÉFACTEUR

NOTRE FAMILLE



Walter, fondateur de Mocassin Joe avec sa conjointe Lise, a fait ses débuts sur son balcon en torréifiant une livre à la fois. Son approche artisanale est une question de soin, d'attention et de précision. Après avoir suivi plusieurs formations avec des experts du café spécialisé et beaucoup de recherches et rencontres dans le domaine, il a développé une passion profonde pour son métier. Son torréfacteur est considéré comme un des meilleurs dans l'industrie.



Julie est en transition pour devenir torréfacteur et ainsi prendre les rênes. Pour autant qu'elle le sache, elle sera l'une des rares, si ce n'est la seule, femme torréfacteur autochtone. Walter lui transmet les secrets du métier, son savoir et sa passion et ainsi amener l'entreprise familiale à un autre niveau.



Quant à Mike, avant-gardiste, il apporte une vision plus étendue dans le développement de l'entreprise. Ses priorités sont de valoriser le côté humain, les relations d'affaires et l'expérience du client. Il s'applique à transmettre les valeurs de l'entreprise et créer des partenariats à long terme.



QUI EST MOCCASIN JOE

Nous sommes une entreprise familiale, torréfacteur de père en fille, située sur le territoire Mohawk de Kanehsatake, à un jet de pierre du village d'Oka.



Notre mission est de vous faire vivre l'expérience Moccasin Joe.

Notre engagement est d'optimiser la qualité du grain de café, de relever son goût, de réduire l'impact environnemental et de renforcer les liens entre propriétaires-cultivateurs autochtones.



CE QUI REND NOS CAFÉS AUSSI DÉLICIEUX ET UNIQUE



Nos grains de café sont minutieusement sélectionnés.



Nous torréfions en micro-lots afin d'assurer une qualité exceptionnelle.



Notre procédé nous permet d'avoir un café frais et une saveur unique.



BURUNDI

Mi-Noir - Medium-Dark

Goût prononcé-

Petits Fruits-Notes florales

Long lasting taste-

Sweet berries-Floral Notes

Filtre/Grains

Filter/Beans

COLOMBIE (A) MOHAWK ROAST

Noir - Dark

Acidité vive-Cacao-Caramel-

Fruit à noyau

Bright Acidity-Cocoa-

Caramel-Stone Fruit

Filtre/Grains

Filter/Beans

DÉCAFÉINÉ

DECAF

Noir - Dark

Procédé Eau Suisse

Swiss water Process

Cultive bio

Organically grown

Filtre/Grains

Filter/Beans

ESPRESSO PACHAMAMA

Mi-Noir - Medium Dark

Mélange exceptionnel

Exceptional Blend

Saveur riche- sucré -

Notes Fruitée

Rich Flavour- Sweet-

Fruit Notes

Espresso

GUATEMALA ANTIGUA

Mi-Noir - Medium-Dark

Savoureux-Chocolat-Sirop

Full Body-Chocolate-Syrupy

Filtre/Grains

Filter/Beans

SUMATRA MANDHELING

Noir - Dark

Cultivée bio

Organically Grown

Chocolat-Raisin-Tabac

Chocolate-Raisins-Tobacco

Filtre/Grains

Filter/Beans

TRIBAL

Brun - Medium

Origine Brésil

Brazil Origin

Corps riche-Onctueux-

Notes d'amandes

Heavybody-Creamy-

Almond notes

Filtre/Grains

Filter/Beans

MÉLANGE DU LOUP

WOLF BLEND

Mi-Noir - Medium-Dark

Notre Premier Mélange

Our Original Blend

Bonne Acidité-

Onctueux-Chocolaté

Good Acidity-

Cream-Chocolate

Filtre/Grains

Filter/Beans

Les moutures

Nos formats

Les types de torréfactions

Filtre, Espresso et grains

340g or 6 lbs

Brun, mi-noir et noir

NOS CAFÉS



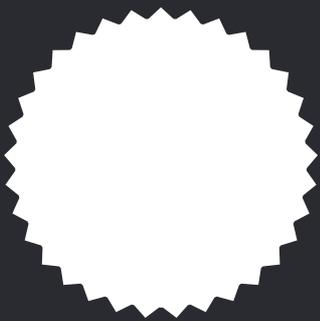
TRUCS ET CONSEILS DE WALTER, NOTRE FONDATEUR:

- Conserver le café dans son sac, dans un endroit frais et consommer rapidement.
- Pour un meilleur rendement, nous suggérons d'utiliser de l'eau fraîche, de préférence sans chlore, et enrichie de minéraux.
- La température optimale pour obtenir le meilleur café est de 90C a 96C (195F a 205F).
- Le ratio suggéré est de 1 partie café pour 16 parties d'eau, par exemple 62g de café pour 1 litre d'eau.
- Il est important d'avoir la mouture adaptée à notre type d'infusion. Les choix sont fine, moyenne ou grosse.



MOCCASIN JOE

COFFEE ROASTERS | TORRÉFACTEUR



NOS VALEURS

Faire le transport du café d'un océan à l'autre dans un canoë serait impossible. Nous l'utilisons comme métaphore et comme philosophie pour choisir les meilleures méthodes et itinéraires de transport pour minimiser autant que possible l'impact environnemental.

Nous sommes constamment en apprentissage. Notre torréfaction tient bien plus d'un art que d'une science, car il intègre une technologie de pointe et des techniques de maître primées utilisées depuis plus de 16 ans. Lorsque vous dégustez une tasse de notre café de torréfaction artisanale vous dégustez le résultat savoureux de ce savoir-faire.

Nous sommes très fiers de Walter, fondateur-torréfacteur, qui a remporté le prix très convoité du meilleur café au concours international SIAL. Il transmet sa passion et son savoir-faire pour que chaque tasse de café exprime tout le soin et toute l'attention portée à sa création.

ON NE SE
CONTENTE PAS
DE TORRÉFIER LE
CAFÉ, ON LE
TRANSFORME.



MOCCASIN JOE

COFFEE ROASTERS | TORRÉFACTEUR



MOCCASIN JOE

COFFEE ROASTERS | TORRÉFACTEUR

**KANIEN' KEHÁ:KA ROANOHOHNTSÁ:KE
WATÉSKONTE NE OSAHE'TÁKERI TSI
KAHEHTÀ:KON TSI NÍ:IORE NE
KATSHE'TÀKON**

**ROASTED IN MOHAWK TERRITORY; FROM
FARM TO CUP**

**TORRÉFIER EN TERRITOIRE MOHAWK; DE LA
FERME À LA TASSE**

CONTACT US | CONTACTEZ-NOUS



418-446-9774



info@moccasinjoe.coffee



moccasinjoe.coffee

FOLLOW US | SUIVEZ-NOUS



@moccasinjoecoffee



@moccasin_joecoffee