

Le café Riva est de qualité Arabica et provient de Bolivie. Il bénéficie de l'appellation BIO et est issu du commerce équitable du pays. Il provient de la région des Yungas de la Paz ou il est cultivé à une altitude qui varie de 1300 à 1900 mètres. L'ombrage est naturel et son irrigation est nécessaire lorsqu'il ne pleut pas pendant plusieurs jours car le climat y est pluvieux. Les grains sont récoltés à la main (de septembre à décembre). Sa floraison se déroule en février.

Teneur en caféine : 1.02% à 1.14%

Tasse: Colorée
Arôme: Velouté
Corps: Savoureux
Acidité: Douce

1kg	500g	250g
29.00€*	15.50€*	8.50€*

Prix TVAC

Description par Pierre:

«Le Riva est très bien équilibré entre Sa

saveur et son intensité.

Il possède en plus un côté velouté dans le palet très agréable.»

Variantes suggérées :

• Mano-Mano (bio):

Saveur aussi intense et différente. Il est issus du commerce équitable.

• Espresso:

Plus équilibré entre la saveur et l'intensité.

• Mélange Maragogype-Moka:

Plus digeste. On y retrouve une saveur de caramel et un côté velouté dans le palet.

• Mélange Royal Dessert-Rêve d'Arabie: Plus parfumé avec une saveur équilibrée. Café @HSME

www.cafeathome.be