

Distribué par :

USA

CAFÉ LIÉGEOIS USA

6301 Biscayne blvd, #200

Miami - Florida - 33138

Tel 305 762 5924 - Fax 305 759 14 68

Toll Free 1 877 877 3969

info@cafeligeois.com

www.cafeligeois.com

RUSSIE FED.

O.O.O. LIÉGEOIS

Krasnoproudnyaya, 12/1 - Ctroenie 1

RU - Moscow - RUSSIAN FED.

Tel +70 95 250 32 96 - Fax +70 95 250 32 96

girl@logix.ru

JAPON

T&H INTERNATIONAL

Zefer-Kitasenu 2 - Bankann 1101

SenjuKotobuki-cho 34-12 - Adachi-ku

J - TOKYO 120-0033

Tel +81 47 364 83 06 - Fax +81 47 364 83 46

www.cafe-liegeois.com

Produit par :

CAFÉS LIÉGEOIS SA.

Route de Verviers 181

B-4651 Battice

BELGIQUE

Tel. +32 (0)87 67 91 73

Fax +32 (0)87 66 02 36

info@cafe-liegeois.com

**CAFÉ
LIÉGEOIS**
CRÉATEUR DE SAVEURS

*Cafés
des
Grandes Origines*

**CAFÉ
LIÉGEOIS**
CRÉATEUR DE SAVEURS



PAPOUASIE de Nouvelle Guinée

Arabica très fin de type "Arusha" cultivé à 1800 m d'altitude dans les Highlands par un petit fermier (+800 kg à l'hectare). Donnant une tasse ayant du corps, bien équilibrée, parfumée et légèrement acidulée..

BLUE MOUNTAIN de Jamaïque

Le Blue Mountain est probablement le café le plus cher et le plus rare mais aussi un des meilleurs du monde. Cultivé en terrasse à pic sur les flancs des montagnes bleues, il est l'objet de soins très particuliers et est exporté en fût de bois. La tasse a un goût complet, acide et aromatique.

MARE ROUGE Haïti Décaféiné

Pur Haïti issu de la plantation "Mare Rouge" dans la région de Tiote-province de Port-au-Prince, ce café supporte très bien la décaféination tout en conservant son délicieux arôme.

YRGASHEFFE d'Ethiopie

L'Ethiopie est le pays d'origine du café, il y poussait à l'état sauvage sur des hauts plateaux avant que l'homme n'y habite. Son rendement est très faible (500 kg/ha) malgré l'irrigation. Cela en fait un café excellent, suave, doux, parfumé et peut-être sublime.

BLUE TAWAR de Java

Excellent café cultivé sur les rives du lac Tauwa au nord de l'île de Sumatra. Ses insulaires maîtrisent la culture du café depuis plusieurs siècles. La boisson produite par ce café donne une impression de lourdeur, est corsée, pas acidulée et suave.

KILIMANDJARO du Kenya

Café provenant d'une plantation située à quelques pas du Kilimandjaro, en gradins sur des pentes abruptes et sans ombrage. Ce café donne une tasse très fine et très appréciée de ceux qui recherchent un goût très acidulé.

LAGO AZUL du Guatemala

Véritable "genuine antigua", lavé avec l'eau à 30° du volcan du même nom, donnant une fermentation bien contrôlée car l'eau a toujours la même température. C'est un parfait "Strictly Hard Bean", au goût complet, corsé, avec une tasse légèrement acide et aromatique.

PICO de San Cristobal (Colombie)

La Finca produisant par voie humide cet excellent café est située dans la vallée Dupar au nord de la Colombie. Elle est particulièrement bien orientée au soleil, sur une terre très fertile. Sa production est exportée via Cartagène. Cela nous donne un café suave, légèrement acide, au goût fin, aromatique et au corps léger.

Les CAFÉS DES GRANDES ORIGINES ont fait l'objet de sélections rigoureuses lors de rencontres avec les meilleurs producteurs de café de par le monde. Vous aurez un grand plaisir à déguster les saveurs authentiques que j'ai choisies pour vous. Bon voyage au Pays du Café !

Charles LIÉGEOIS
Maître-Torréfacteur

Découvrez l'arôme d'un café préparé dans les plus grandes traditions des Maîtres Torréfacteurs. Subtil Privilège de votre Détente, il vous emporte dans le monde de l'Excellence. Café Liégeois... Qualité et Tradition.

