



# TORREFACTEUR GASTRONOME

Fabien vous a sélectionné 2 cafés d'exception  
(en grains ou moulu selon votre type de machine) :



**El Condor (Pérou) 6,50€ le paquet de 250g** Gourmand & Fruité **100% Arabica Catimor, Caturra rouge :**

Simple, direct, traçable et inscrit dans la durabilité. Ce café est pour nous une façon de changer, ne serait-ce qu'un tout petit peu, les pratiques des industriels afin d'incarner, par nos actions, le changement que nous voulons pour la filière.



**Bob O Link (Brésil) 7,80€ le paquet de 250g** Gourmand & Fruité **100% Arabica Bourbon Jaune :**

Le Bob-o-Link est le fruit d'une culture raisonnée où respect de l'environnement et des Hommes est placé au cœur des préoccupations. Initié par la Fazenda Ambiental Fortaleza, ce projet unique de caféiculture durable vise à changer la façon de produire le café. Il est aujourd'hui porté par plus de 50 producteurs brésiliens.



Artisan installé à Villaz, cafés achetés auprès de petits producteurs à des prix fixes à l'année et non au cours de la bourse; torréfaction artisanale à basse température pour sublimer le meilleur de chaque café.

**Le Panier à Café 250 Route des Futaies 74370 VILLAZ**