

# Brasil Alfenas Dulce

Minas Gerais, unwashed



Pays	Brésil
État/lieu	Sul de Minas
Espèce	Arabica
Variétés	Mundo Novo, Catuai Amarelo, Catuai Vermelho, Acaia et autres



Altitude	de 700 à 1'300 mètres d'altitude
Topographie	vallonné et montagneux
Type de sol	latérite jaune et rouge
Température	de 0 à 33 °C
Humidité	80 %
Récolte	manuelle et mécanique
Méthode de récolte	de mai à septembre
Taille de grain	17/18



Arôme, parfum	floral
Saveur	florale, noisettée, fruitée
Acidité	moyenne
Fin de bouche	grillé



**HORACE**  
*torrefaction artisanale*

# Colombia Maytama

## Supremo, washed



Pays Colombie  
État/lieu Risaralda, Santa Rosa de Cabal,  
La Hacienda Villa Clemencia  
Espèce Arabica  
Variétés Supremo

Altitude 1'650 mètres d'altitude  
Topographie zones montagneuses  
Type de sol volcanique et limoneux  
Température environ 20 °C  
Humidité environ 70 %  
Récolte de novembre à décembre  
Méthode de récolte manuelle sélective  
Taille de grain 16 à 18



Arôme, parfum fruité  
Saveur chocolatée, fruitée  
Acidité agrume  
Fin de bouche caramel

# Colombia Felice

## washed



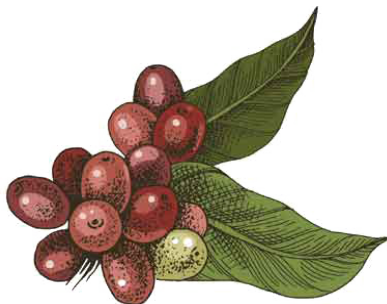
Pays	Colombie
État/lieu	Département de Risaralda
Espèce	Arabica
Variétés	Colombia, Castilla



Altitude	de 1'450 à 1'630 mètres d'altitude
Topographie	zones montagneuses
Type de sol	volcanique
Température	18 to 21 °C
Humidité	75 %
Récolte	d'avril à décembre
Méthode de récolte	manuelle
Taille de grain	18



Arôme, parfum	floral
Saveur	florale, fruitée
Acidité	moyenne
Fin de bouche	grillé



**HORACE**  
*torrefaction artisanale*

# Ethiopia Sidamo

## unwashed grade 4



Pays	Ethiopie
État/lieu	région du Sidamo
Espèce	Arabica
Variétés	Typica et autres variétés



Altitude	de 1'750 à 2'200 mètres d'altitude
Topographie	de plat à valloneux, montagneux
Type de sol	nitisol
Température	10 à 32 °C
Humidité	1'700 mm par an
Récolte	de décembre à février
Méthode de récolte	manuelle sélective
Taille de grain	14



Arôme, parfum	fruité
Saveur	fruitée, chocolat, épices, noisettes terreuse, florale
Acidité	baies
Fin de bouche	caramel, grillé, épicé

**HORACE**  
*torrefaction artisanale*

# Guatemala New Oriente

## La Delicia



Pays	Guatemala
État/lieu	New Oriente, Cobán, Huehuetenango
Espèce	Arabica
Variétés	Typica, Bourbon, Catuai



Altitude	1'500 mètres d'altitude
Topographie	montagneux, volcanique
Type de sol	limoneux, argileux
Température	21 °C
Humidité	70 %
Récolte	de janvier à avril
Méthode de récolte	manuelle
Taille de grain	16 à 18



Arôme, parfum	floral
Saveur	chocolatée, noisettée, fruitée
Acidité	agrumes
Fin de bouche	caramel, grillé



**HORACE**  
*confiserie artisanale*

# Honduras

## SGH EP washed



**Pays** Honduras  
**État/lieu** Santa Bárbara, El Paraíso,  
Comayagua, Copán  
**Espèce** Arabica  
**Variétés** Catuai, Pacas, Caturra, Bourbon, Typica

**Altitude** de 1'200 à 1'650 mètres d'altitude  
**Topographie** montagneux, vallonné  
**Type de sol** volcanique  
**Température** de 17 à 21 °C  
**Humidité** 70%  
**Récolte** de novembre à décembre  
**Méthode de récolte** manuelle  
**Taille de grain** 15+

**Arôme, parfum** épicé  
**Saveur** noisettée, fruitée  
**Acidité** agrume, moyenne  
**Fin de bouche** grillé



# Kenya Kianjege

## washed



Pays Kenya  
État/lieu Central Province, Kirinyaga District in Kariti  
Espèce Arabica  
Variétés SL 28



Altitude 1'495 mètres d'altitude  
Topographie vallonné, plat  
Type de sol volcanique  
Température de 13 à 25 °C  
Humidité environ 70 %  
Récolte d'août à décembre  
Méthode de récolte manuelle sélective  
Taille de grain 14 à 18



Arôme, parfum floral, fruité  
Saveur épicée, fruitée  
Acidité acide  
Fin de bouche caramel



**HORACE**  
*torrefaction artisanale*

# Ethiopia

## Berger de Kaldi, grade 1



Pays	Éthiopie
État/lieu	région d'Oromia (Gomma) , Djimmah
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom et autres variétés



Altitude	de 1'800 à 2'000 mètres d'altitude
Topographie	semi-fôrestier, montagneux
Type de sol	volcanique
Méthode de récolte	manuelle sélective
Taille de grain	14



Corps	moyen
Saveur	florale, jasmin, fruitée
Acidité	moyenne

Ce café est né d'une volonté de contribuer à sauver les dernières forêts sauvages de café et leur biodiversité tout en soutenant les agriculteurs locaux et en promouvant le processus naturel de séchage des cerises de café.

La culture est effectuée sans eau, sans engrais chimiques ni pesticides. La récolte des cerises exclusivement mûres est faite à la main puis elles sont séchées au soleil sur des nattes en fibres naturelles.



**HORACE**  
*torrefaction artisanale*



# Peru

## washed grade 1



Pays	Pérou
État/lieu	Chanchamayo
Espèce	Arabica
Altitude	de 1'000 à 1'800 mètres d'altitude
Récolte	d'avril à août
Arôme, parfum	fruité
Saveur	sucrée, fruits tropicaux
Acidité	agrumes



Le café est cultivé à l'ombre prospère dans les hauteurs du Pérou, ce qui fait pousser un grain plus dense. Grâce au processus de maturation lent et à la densité du grain, des caractéristiques de tasse complexes sont obtenues.

Les producteurs de café renoncent à l'utilisation de pesticides et d'engrais et utilisent à la place uniquement du compost naturel, ce qui signifie qu'ils couvrent les directives biologiques qui ne sont pas faciles à respecter et impriment fièrement le sceau biologique sur le sac de café.

**HORACE**  
*torrefaction artisanale*

# Brasil

## C38, sugar cane



Pays Brésil  
État/lieu Serra de Mantiqueira  
Espèce Arabica  
Variétés Catuai jaune

Altitude 1'100 mètres d'altitude  
Topographie montagneux, vallonné  
Type de sol argileux  
Température de 0 à 33°C  
Humidité 80%  
Récolte de mai à septembre  
Méthode de récolte manuelle  
Taille de grain 17

Arôme, parfum canne à sucre  
Saveur sucrée, alcool, chocolat noir  
Acidité moyenne, citrique  
Fin de bouche caramel



# Indonesia Takengon

semi-washed, double picked



Pays Indonésie  
État/lieu Nord de Sumatra,  
montagnes de Gayo  
Espèce Arabica  
Variétés Lini S795



Altitude de 1'200 à 1'600 mètres d'altitude  
Topographie vallonné, montagneux  
Type de sol volcanique  
Température de 17 à 27 °C  
Humidité de 60% à 80%  
Récolte de septembre à mai  
Méthode de récolte manuelle sélective  
Taille de grain 16 à 19



Arôme, parfum épicé, fruité  
Saveur épicée, fruitée, noisettée  
Acidité citrique  
Fin de bouche caramel, épicé, boisé



**HORACE**  
*torrefaction artisanale*