

Les Cafés Cafermi

Qu'est-ce qu'un bon café ?

La sélection et le mélange des meilleures variétés de grains

Nous sélectionnons uniquement des **grains de café vert d'altitude** car ceux-ci renferment plus de **saveurs, 100% arabica** pour obtenir des cafés au goût si raffiné.

Une torréfaction artisanale

Cafermi a fait le choix de maintenir le processus de la **torréfaction traditionnelle**, qui implique une torréfaction **plus lente à basse température**. Cette technique "à l'ancienne" a l'avantage de libérer davantage les **arômes**.

Le maintien d'une qualité constante

Nous nous engageons à faire proposer en permanence des cafés de qualité supérieure. Nous effectuons un **contrôle rigoureux de la qualité** à l'arrivée des grains et assurons une torréfaction optimale.

Nous vous proposons des cafés certifiés 100% **Bio** et **Fairtrade**, garantissant un revenu correct aux producteurs du Sud.