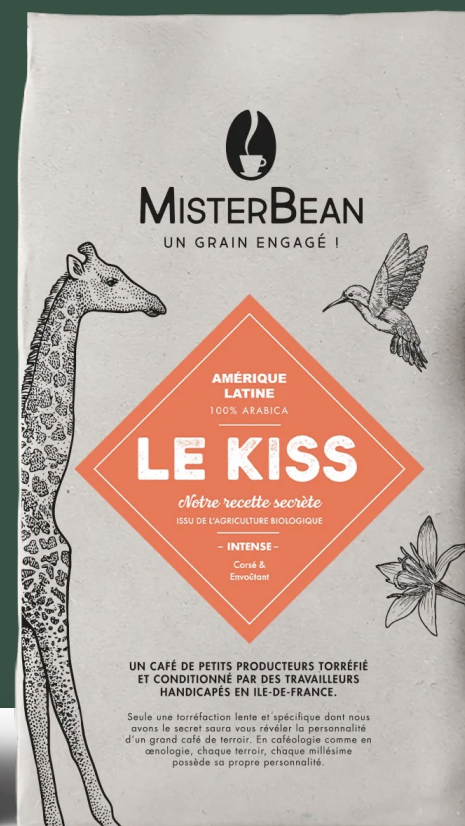
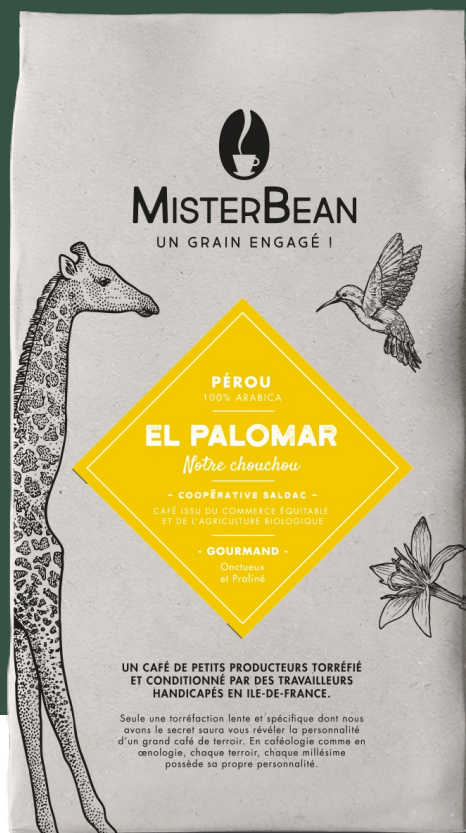




# Notre carte des cafés en grain



DANS LA FAMILLE BEAN, JE DEMANDE...

CAFÉS EN  
GRAIN

# ALTURA

*Brutal au cœur tendre*

Origine région du Tapachula Chiapas, Mexique – 100 % arabica

Ce café aux notes pimentées et aux **arômes puissants** va à coup sûr vous réveiller le matin. C'est un café généreux dans lequel on retrouve également des notes de **cacao et d'épices**.

Il doit son nom "Altura" à l'altitude car il est cultivé à près de 1600 m.

La culture du café au Mexique, c'est sacré ! Producteur d'**Arabica d'exception**, le pays est aujourd'hui l'un des **dix premiers producteurs de café au monde**.

La **saveur typique et savoureuse** des cafés Mexicains provient d'une torréfaction artisanale, de terres naturellement fertiles et de conditions climatiques uniques : des températures constantes aux environs de 25°C ainsi qu'un fort taux d'humidité. Telle est l'équation idéale qui permet aujourd'hui au Mexique de produire un **café pur Arabica reconnu dans le monde entier**.



250g

500g

- **Café en grain** : plus écologique et plus économique.
- **Café MOF** : recette co-créée avec Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France en Torréfaction !
- **Café solidaire** : Torréfaction et conditionnement en ESAT par des travailleurs en situation de handicap.
- **Made in France** : élaboration des recettes et torréfaction dans les Yvelines.
- **Packaging 100% recyclable**.



100% Arabica



Récolte Manuelle



Généreux et Pimenté



Intense

DANS LA FAMILLE BEAN, JE DEMANDE...

CAFÉS EN  
GRAIN



# KITCHĒ

*Girl power!*

**Origine Guatemala – 100 % arabica**

Café **Kitché**, son nom provient d'une organisation de petits producteurs dont l'association favorise la parité et l'accès des femmes dans les instances de direction.

Le Kitché est cultivé entre 1 300 et 1 800 m d'altitude.

Les grains de café biologiques profitent d'un climat humide et ombragé, idéal pour le développement des arômes aux notes florales et fruitées.

Le café en grain Kitché, est issu d'une coopérative constituée d'une **quinzaine femmes** dans la communauté d'Emanuel, municipalité de Nuevo Progreso, département de San Marcos, au **Guatemala**.

Cette petite organisation s'occupe de la récolte, du traitement et du séchage au soleil des grains de café avec l'aide des hommes de la communauté.

La **coopérative est certifiée commerce équitable par le système SPP** : symbole des petits producteurs (1<sup>er</sup> système de garantie du commerce équitable dont le **cahier des charges appartient aux producteur·rice·s**). Cela permet aux caféicultrices de la communauté de recevoir un salaire égal à celui des caféiculteurs.

- **Café en grain** : plus écologique et plus économique.
- **Café MOF** : recette co-créée avec Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France en Torréfaction !
- **Café solidaire** : Torréfaction et conditionnement en ESAT par des travailleurs en situation de handicap.
- **Made in France** : élaboration des recettes et torréfaction dans les Yvelines.
- **Packaging 100% recyclable**.



250g



500g



100% Arabica



Récolte Manuelle



Velouté et raffiné



Foral

DANS LA FAMILLE BEAN, JE DEMANDE...

CAFÉS EN  
GRAIN



# EL PALOMAR

## Notre chou chou

**Origine Sanchirio Palomar, Pérou – 100 % arabica**

El Palomar est un café onctueux aux arômes pralinés qui apporte de la douceur à votre journée. **Certifié agriculture biologique**, notre café en grain El Palomar aux **arômes chocolatés** vous fera voyager au cœur de la province de Chanchamayo, située sur le piémont amazonien des Andes centrales.

Cultivé par des petits producteurs, ce café bénéficie de méthodes agricoles traditionnelles transmises de génération en génération, respectueuses de l'environnement et des hommes.

Certifié **SPP** (Symbole des Producteurs Paysans), El Palomar est issu d'un **commerce équitable** et cultivé par des petits producteurs. Nous garantissons une rémunération supérieure aux coûts de production, permettant ainsi d'améliorer les conditions de vie des communautés et de favoriser une culture durable du café.

La région d'El Palomar est une région où toutes les conditions sont réunies pour produire un **café d'excellente qualité**, où la richesse des sols et les méthodes artisanales donnent aux grains de café des **arômes gourmands** et chocolatés, dignes d'un **grand cru**.

- **Café en grain** : plus écologique et plus économique.
- **Café MOF** : recette co-créée avec Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France en Torréfaction !
- **Café solidaire** : Torréfaction et conditionnement en ESAT par des travailleurs en situation de handicap.
- **Made in France** : élaboration des recettes et torréfaction dans les Yvelines.
- **Packaging 100% recyclable**.



250g



500g



100% Arabica



Récolte Manuelle



Onctueux et Praliné



Gourmand

DANS LA FAMILLE BEAN, JE DEMANDE...

CAFÉS EN  
GRAIN

# IKAWA

*Le café de la résilience*

**Origine Rwanda, Coopérative Dukunde Kawa – 100% arabica**

L'IKAWA va vous envouter avec sa personnalité **vive et exotique**. C'est le café aux milles senteurs, présentant un profil sensoriel qui sent bon le jasmin, le miel, la pêche et le citron.

Les caféiers sont situés entre 1 800 et 2 200 m d'altitude au nord du Rwanda (dans le village de Baliz, où vivent les gorilles).

Il bénéficie d'un sol volcanique très riche (sol fertile et argileux) qui lui confère un profil aromatique reconnaissable ! Les ressources naturelles de cette région ainsi que les précipitations abondantes sont excellentes pour produire du café de haute qualité.

Depuis 2003, la **coopérative Dukunde Kawa**, qui signifie « Ceux qui aiment le café », regroupe des producteurs de grains de café avec un engagement centré sur le respect des hommes et de la terre. Aujourd'hui, l'association participe aux frais de scolarité de leurs enfants ainsi qu'aux soins de santé. Les femmes sont encouragées à trouver des sources de revenus complémentaires pour être plus indépendantes,

- **Café en grain** : plus écologique et plus économique.
- **Café MOF** : recette co-créée avec Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France en Torréfaction !
- **Café solidaire** : Torréfaction et conditionnement en ESAT par des travailleurs en situation de handicap.
- **Made in France** : élaboration des recettes et torréfaction dans les Yvelines.
- **Packaging 100% recyclable**.



**250g**



**500g**



100% Arabica



Récolte Manuelle



Vif et Exotique



Gourmand

DANS LA FAMILLE BEAN, JE DEMANDE...

CAFÉS EN  
GRAIN

# KOLLI

*Out of Africa*

## Origine Nekemte Éthiopie – 100 % arabica

Savourez un café en grain bio 100% arabica d'Éthiopie aux **notes subtiles de cacao et de fruits rouges**. Avec sa **texture dense** et son côté **gourmand**, il vous réchauffera les matins d'hiver.

Cultivé en forêts sauvages à 1800 mètres d'altitude, ce café vous donnera le vertige !

Profitez d'un **café d'Éthiopie de petits producteurs** cultivé dans la région Wallaga (ouest éthiopien) par des petits producteurs.

La plantation de caféiers est établie dans un système agro-forestier de semi-forêt, avec une superficie d'environ 15-20 hectares. Les variétés plantées proviennent de la forêt sauvage de Waabaa à Anfilloo. Ensuite, les paysans et paysannes sèchent le café sur un lit à Mug (capital d'Anfilloo).

**Cet endroit est chargé d'histoire** puisque la plantation a débuté avant l'occupation italienne, avant 1936.

- **Café en grain** : plus écologique et plus économique.
- **Café MOF** : recette co-créée avec Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France en Torréfaction !
- **Café solidaire** : Torréfaction et conditionnement en ESAT par des travailleurs en situation de handicap.
- **Made in France** : élaboration des recettes et torréfaction dans les Yvelines.
- **Packaging 100% recyclable**.



250g



500g



100% Arabica



Récolte Manuelle



Racé et Fruité



Gourmand

DANS LA FAMILLE BEAN, JE DEMANDE...

CAFÉS EN  
GRAIN



# LAS CAPUCAS

## Bourbon rouge x Catuai

Origine Région Copan, Honduras– 100 % arabica

Les variétés d'Arabica "Bourbon rouge" et "Catuai" ont été sélectionnées avec soin afin de garantir un café aux saveurs uniques.

Les caféiers sont cultivés entre 1300 et 1800 m d'altitude sur des passerelles ombragées où la biodiversité y est luxuriante.

Les **coopératives Capucas et Comsa** sont des pionnières en matière de développement durable, de projets sociaux et d'**écotourisme** dans la région. Elles disposent d'infrastructures modernes pour le traitement du café par voie humide.

La diversification des cultures, telles que la production de **miel et de citronnelle**, crée des emplois, favorise l'accès aux marchés locaux et réduit la dépendance à un seul produit. De plus, l'**horticulture** est en plein essor, garantissant la sécurité alimentaire des familles de producteurs.

- **Café en grain** : plus écologique et plus économique.
- **Café MOF** : recette co-créée avec Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France en Torréfaction !
- **Café solidaire** : Torréfaction et conditionnement en ESAT par des travailleurs en situation de handicap.
- **Made in France** : élaboration des recettes et torréfaction dans les Yvelines.
- **Packaging 100% recyclable.**



250g

500g



100% Arabica



Récolte Manuelle



Rond et Cacaoté



Gourmand

DANS LA FAMILLE BEAN, JE DEMANDE...

CAFÉS EN  
GRAIN

# LE KISS

*Notre recette secrète*

**Origine Amérique latine – Blend 100 % arabica**

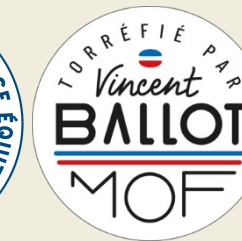
Plongez dans une expérience sensorielle unique avec LE KISS, un café en grain **blend 100% arabica issu des altitudes d'Amérique latine.**

Ses notes corsées et cacaotées révèlent la richesse des sols volcaniques et des climats tropicaux de la région. À chaque gorgée, vous découvrirez un café puissant et rond, aux arômes subtils de pain grillé et de cacao, idéal pour les amateurs de café à l'italienne en quête d'intensité.

LE KISS est certifié **bio et équitable SPP**, garantissant des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et des rémunérations au prix juste pour les producteurs locaux.

Ce mélange de café de différentes régions d'Amérique du Sud et d'Amérique Centrale s'engage pour une **agriculture caféière locale durable.**

- **Café en grain** : plus écologique et plus économique.
- **Café MOF** : recette co-créée avec Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France en Torréfaction !
- **Café solidaire** : Torréfaction et conditionnement en ESAT par des travailleurs en situation de handicap.
- **Made in France** : élaboration des recettes et torréfaction dans les Yvelines.
- **Packaging 100% recyclable.**



**250g**



**500g**



100% Arabica



Récolte Manuelle



Corsé et Envoûtant



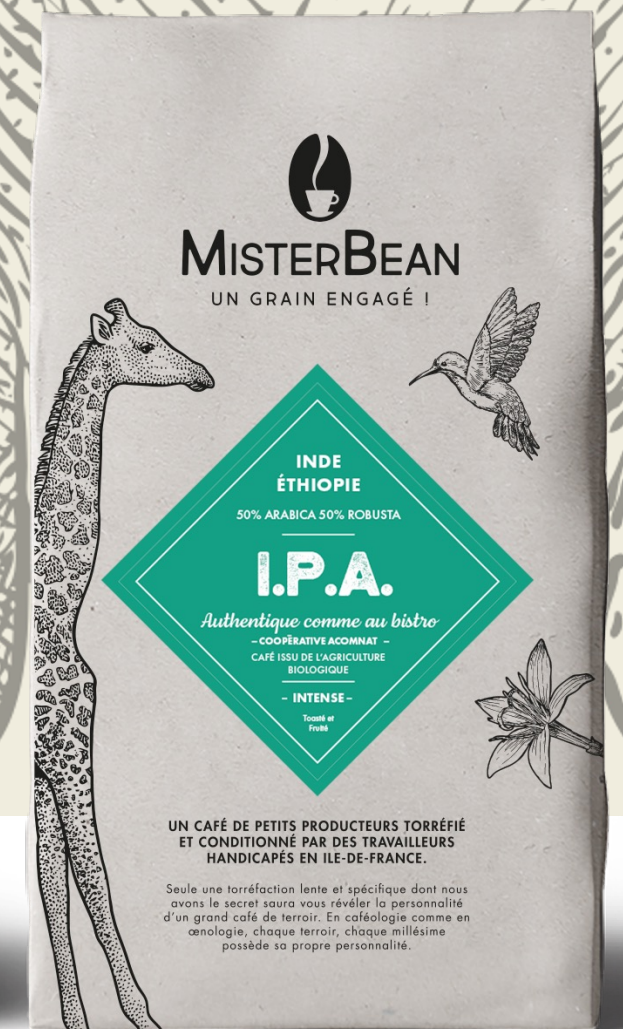
Intense



# NOTRE CARTE DE CAFE EN GRAIN BIO

## Non disponibles en vrac

« Nous souhaitons à terme,  
proposer tous nos cafés en  
biologiques et équitables »



DANS LA FAMILLE BEAN, JE DEMANDE...

CAFÉS EN  
GRAIN

# I.P.A.

*Authentique comme au bistro*

**Origine Éthiopie et Inde – 50% arabica – 50 % robusta**

Un café intense aux saveurs toastées qui vous transporte au cœur d'un bistro parisien. Parfait pour un espresso bien serré. Son nom vient de l'appellation "India Pale Ale", abrégé en IPA.

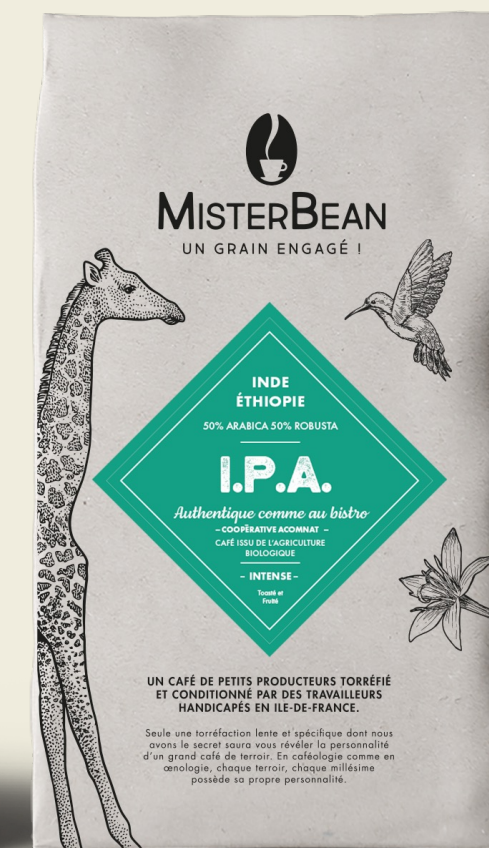
La recette de l'IPA est née de la rencontre entre le savoir-faire du meilleur ouvrier de France en torréfaction et celui de MisterBean

L'I.P.A. est un café cultivé en Inde & Ethiopie. Ce café en grain est **50% arabica - 50 % robusta**. L'arabica est un café aux arômes **parfumés, fruités** et **acidulés**. Le robusta, quant à lui, est un café aux notes **amères, puissantes** et **corsés**. Le mélange des deux cafés c'est un peu comme le **ying** et le **yang**, ils se complètent, donnant naissance à un café **équilibré, intense** et **savoureux**.

- **Café en grain** : plus écologique et plus économique.
- **Café MOF** : recette co-créée avec Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France en Torréfaction !
- **Café solidaire** : Torréfaction et conditionnement en ESAT par des travailleurs en situation de handicap.
- **Made in France** : élaboration des recettes et torréfaction dans les Yvelines.
- **Packaging 100% recyclable**.



250g



500g



50 % arabica – 50% robusta



Récolte Manuelle et sélective



Toasté



Intense



# YERGA SHEFFE

## La fine fleur des cafés

### Origine région Yirgacheffe, Éthiopie – 100% arabica

Les hauts plateaux volcaniques et les forêts de la région du Yirgacheffe en Éthiopie donnent aux cultures de caféiers leurs arômes si caractéristiques.

Son goût subtilement épicé et sa douce acidité vous feront chavirer.

Ses plantations sont situées dans un endroit privilégié en haute altitude, entre 1700 m et 2500 m

Elles bénéficient de conditions climatiques exceptionnelles pour deux raisons. La 1<sup>ère</sup> est sa localisation géographique, les plantations sont situées à **équidistance entre l'Équateur et le tropique du Capricorne**, où la **température moyenne est de 20°C**. La 2<sup>ème</sup> : la pluviométrie annuelle importante de la région (comprise entre 800 et 1000 mm sur la période de Mars à Octobre).

Cette zone est au sud de la capitale Addis-Abeda dans la zone "Gédéo". Les caféiers sont cultivés **sous ombrage naturel sur des sols bruns-rouges argileux**. La récolte des cerises se fait entre décembre et mars, le **calibrage et le triage manuel** assurent des lots de grains verts sélectifs et qualitatifs.

- **Café en grain** : plus écologique et plus économique.
- **Café MOF** : recette co-créée avec Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France en Torréfaction !
- **Café solidaire** : Torréfaction et conditionnement en ESAT par des travailleurs en situation de handicap.
- **Made in France** : élaboration des recettes et torréfaction dans les Yvelines.
- **Packaging 100% recyclable**.



250g



500g



100% Arabica



Récolte Manuelle



Baies rouges et Jasmin



Floral

DANS LA FAMILLE BEAN, JE DEMANDE...

CAFÉS EN  
GRAIN

# DĒCAWA

*Décaféiné à l'eau de montagne*

**Origine Région Veracruz, Mexique**

La région de Veracruz au Mexique **offre une place importante à la culture de café**. Elle fait partie des dix premiers lieux de production de café Arabica au monde.

Décaféiné à l'eau de montagne par Mountain Water Decaf de façon naturelle

**Comment fonctionne la décaféination Mountain Water Decaf ?**

Les eaux naturelles et pures trouvées au sommet du Pico de Orizaba (la plus haute montagne du Mexique) sont utilisées pour perfectionner la préparation du décaféiné.

1. Les grains de café vert, riches en caféine, sont **tremés dans l'eau de montagne**. Cela sépare la caféine et les arômes des grains !
2. Cette eau est ensuite traitée par un système de filtration. Celui-ci permet **d'éliminer 99 % de la caféine** en gardant les saveurs intactes.
3. L'eau conserve uniquement les arômes du café qui sont rendus ensuite aux grains de café vert.

Place ensuite au séchage et à la torréfaction de MisterBean pour vous offrir **le meilleur du café déca en grain !**

- **Café en grain** : plus écologique et plus économique.
- **Café MOF** : recette co-créée avec Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France en Torréfaction !
- **Café solidaire** : Torréfaction et conditionnement en ESAT par des travailleurs en situation de handicap.
- **Made in France** : élaboration des recettes et torréfaction dans les Yvelines.
- **Packaging 100% recyclable**.



**250g**



Décaféiné



Récolte Manuelle  
et sélective



Chocolaté et boisé



Intense



Envie de **tester** une machine ? **Goûter** un café ?  
On vous paye un café !

---



[contact@misterbean.fr](mailto:contact@misterbean.fr)



01 39 53 16 06



12 Avenue des prés 78180  
Montigny-le-Bretonneux

