

# Capsules Cap Mundo Compatibles Nespresso Bio et 100% Biodégradables

(boîtes de 10 capsules)

- **Combawa** Fruit de l'assemblage d'un Robusta et d'un Arabica cultivés par des coopératives de petits producteurs sur les sols volcaniques de l'Amérique Centrale. 3.80€

70% ARABICA / 30% ROBUSTA INTENSITÉ 5/5



- **Adenia** Assemblage d'Arabica lavés cultivés au Nord de l'Amérique Centrale puis décaféinés à l'eau sans aucune substance chimique. Un procédé naturel et innovant qui permet de révéler, dans sa plus pure expression, l'identité sensorielle des cafés. 3.97€

100% ARABICA INTENSITÉ 3/5



- **Planadas** Située au sud de la Colombie, la zone caféière de Planadas a été aux mains de la guérilla pendant de nombreuses années. Ce terroir oublié recèle des variétés anciennes de Bourbon et de Caturra cultivées à une altitude extrême de 1800 à 2200m. 3.97€

100% ARABICA INTENSITÉ 3/5



# Capsules Cap Mundo compatibles Nespresso

(Boîte de 10 capsules)

- **Ebène** Assemblage de terroirs africains sublimés par une pointe de robusta asiatique. 3.39€

BOISÉ & ÉPICÉ INTENSITÉ 5/5 

- **Dark Ebène** Fidèle au caractère racé de son aîné "l'Ebène", le "Dark Ebène" a été conçu pour défier les lois de l'intensité. 3.55€

PUISSANT INTENSITÉ 5/5 

- **Zebrano** Issue d'une sélection de cafés cultivés sur les hauts plateaux africains, cette création exclusive vous séduira par sa douceur et son équilibre. 3.39€

GOURMAND INTENSITÉ 3/5 

- **Copaïba** Cultivée selon les principes de l'agriculture Biologique au cœur de la cordillère des Andes, cette recette saura vous séduire par son équilibre parfait ainsi que par ses arômes de cèdre, de cerise et de framboise. 3.70€

BOISÉ & FRUITÉ INTENSITÉ 3/5 

- **Umbila** Cette recette associe deux grands terroirs d'Amérique du sud et centrale. Entre douceur et caractère, votre palais sera enchanté par la gourmandise de ses notes de noisette, de pain grillé et de fruits frais. 3.55€

GOURMAND & BOISÉ INTENSITÉ 3/5 

- **Don Jimenez** La finca « Don Jiménez » cultive depuis 1930 l'un des crus d'exception les plus rares de République Dominicaine. La richesse de ce terroir unique permet de produire un café subtil et aromatique développant des notes de prune et de rhubarbe. 3.86€

GOURMAND & FRUITÉ INTENSITÉ 3/5 

- **Yrgacheffe** Cultivé sur les hauts plateaux du Sud de l'Ethiopie, entre 2000 et 2400m d'altitude, ce moka exclusif se distingue par son élégance et sa richesse aromatique développée autour d'une note florale de jasmin. 3.86€

FLORAL & AGRUME INTENSITÉ 3/5 

- **Dabema** Cultivé sous ombrage naturel sur les sols volcaniques d'Amérique centrale, ce grand Arabica est décaféiné selon un procédé sans solvants qui garanti une préservation optimale de la richesse aromatique. 3.55€

GOURMAND & FRUITÉ INTENSITÉ 2/5 

# LA DAGOSETTE

Compatible avec toutes les machines de type Nespresso, 100% Biosourcée,  
Biodégradable et Compostable.

(11.23€ le paquet de 24 capsules)

Une torréfaction et une mouture adaptées, vous garantissent une extraction parfaite et un goût authentique.

ECO conception La capsule de la Dagosette est conçue selon la norme EN13432.

C'est une capsule « propre » ayant un impact écologique neutre.

Chaque variété est identifiée sur l'opercule avec sa DLUO et sa provenance.

Capsule totalement hermétique ne nécessitant aucun suremballage.

Le café conserve tout son arôme et sa fraîcheur.

## CAFÉ NOIR

La douceur et l'arôme vanillé du café du Mexique, associés à la saveur boisée et corsée du Moka Djimmah d'Ethiopie, donnent naissance au café noir.

Il vous offrira une tasse noir, sans acidité au goût complet.

Notes gustatives : fruit rouge, chocolaté.



## COLOMBIE

La Colombie est le premier exportateur d'arabica.

Le café a été introduit dans le pays en 1808.

Il est cultivé à flanc de montagne entre 800 et 1900 mètres.

La cueillette se fait à la main entre octobre et février, le séchage au soleil.

Un goût fin, aromatique, au corps léger.

Notes gustatives : citron, framboise, noisette.



# LA DOSETTE

Compatible avec les machines Senseo  
(Paquet de 36 dosettes)

La Dosette Dagobert, est réalisée en fibres d'Abaca, une espèce proche du bananier originaire des Philippines et largement répandue dans les régions tropicales.

Grâce à cette fibre naturelle, la Dosette Dagobert préserve la fraîcheur et le goût du café, dans leurs emballages individuellement scellés dans notre atelier de Sainte Olive (01), elle est aussi 100% biodégradable et compostable.

Notre savoir faire artisanale agrmente votre quotidien et vous fait découvrir un voyage gustatif tout au long de la journée.

Ce café issu de l'Agriculture Biologique accompagne vos petits déjeuners, vos moments de convivialités et vos pauses méritées au travail.

## L' AMERIC'AIN 8.07€

Ce mélange de Mexique, Colombie et de l'Honduras vous offrira une tasse parfumé, légèrement corsée et suave et termine avec une saveur vanillé.

A reçu le prix du Meilleur Produit Bio 2020



## L' AFRIC'AIN 8.07€

Ce mélange du Congo Kivu et du Moka Djimmah vous offrira une tasse corsée, des notes douces d'agrumes pour ensuite laisser place à une saveur chocolaté



## LE P'TIT DEJ' 7.02€

Ses fèves sont cultivées dans l'épaisse forêt tropicale entre les hauts plateaux et l'Amazonie.

Il est récolté entre Avril et Septembre par les Indiens Quechuas, descendants directs des Incas.

Il est parfaitement équilibré, suave et aromatique.

Notes gustatives : Mangue, fruit de la passion, noisette

