



VENTE DE SACHETS

sachets 250 g / prix TTC

TATA NAHUAL (Guatemala) **7.40€** (29.60€/kg)

EL PORONGUITO (Pérou) **8.90€** (35.60€/kg)

URAGA (Ethiopie) **9.90€** (39.60€/kg)

SEHE (Burundi) **10.90€** (43.60€/kg)

DALAT (Vietnam) **6.50€** (26€/kg)

 [bonjour_omnino](https://www.instagram.com/bonjour_omnino)  [facebook/omnino](https://www.facebook.com/facebook/omnino)

www.omnino.fr

TATA NAHUAL



Omnino

MICRO BRÛLERIE | CAFÉS ORIGINAUX

PRODUCTION

Pays : Guatemala / **Terroir** : Acatenango / **Altitude** : 1750-1900 mètres

Ferme : Chalabal Estrella / **Récolte** : mars 2019

Variété : Arabica Catimor, Catuai et Typica / **Fermentation** : lavé

TORRÉFACTION

Ce café est torréfié « brun clair » à l'atelier d'Omnino (Strasbourg) sur une Diedrich IR 12 noire

EXTRACTION

Coup de cœur : expresso

Profil aromatique : En expresso, ce café est rond et gourmand avec un corps généreux.

Extrait en filtre, il offre des saveurs de prune et de chocolat au lait.

L'HISTOIRE DERRIÈRE CE CAFÉ

Les cafés de la région d'Acatenango sont cultivés sur les flancs d'un volcan entre 1750 et 1900 m d'altitude. Les caféiers poussent à l'ombre des ingas, des avocatiers et autres arbres fruitiers, toute une biodiversité qui facilite la floraison du café. La ferme Chalabal Estrella est située dans une réserve naturelle qui protège forêts et ressources en eau, au profit des communautés vivant dans les villages alentours. Des ruches d'abeilles et des lombrico-composts ont été installés pour apporter un maximum de nutriments aux cultures de haricots verts, d'avocats et de café. Seul le meilleur café de la Vallée d'Acatenango s'appelle Tata Nahual. Cela provient d'une croyance ancestrale autour d'un arbre du même nom qui veut dire : « vieil arbre de tous les esprits », qui incarne les énergies terrestres et cosmiques. Il veille sur l'équilibre du monde et oblige les habitants à respecter non seulement la nature mais aussi le meilleur d'eux-mêmes. Ce café est nourri par cette croyance et par la volonté de son producteur d'offrir une récolte pleine de sagesse, fruit de l'harmonie entre la nature et les habitants de cette région.



EL PORONGUITO



Omnino

MICRO
BRÛLERIE | CAFÉS
ORIGINAUX

PRODUCTION

Pays : Pérou / **Terroir** : Huabal, El Poronguito / **Altitude** : 1820 mètres

Producteur : Angelica Roman / **Variété** : Arabica Bourbon rouge

Récolte : septembre 2019, Issu de l'agriculture biologique / **Fermentation** : lavé

TORRÉFACTION

Ce café est torréfié clair (89 Agtron) par Omnino, à Strasbourg, sur une Diedrich IR-12 noire

EXTRACTION

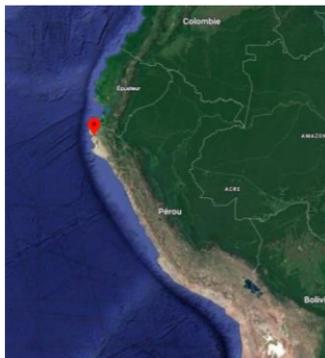
Profil aromatique : en expresso, belle consistance, notes de pâtes d'amande et de nougatine
Extrait en filtre, il offre des saveurs sucrées de caramel et de fruits à coque

L'HISTOIRE DERRIÈRE CE CAFÉ

Le café est une des principales richesses du Pérou : non seulement, il est numéro un au niveau des exportations de ce pays, mais il occupe également la septième place au niveau de la production mondiale. Pour l'amateur, il est une invitation au voyage, à la découverte des multiples saveurs du Pérou mais aussi de ses pratiques exemplaires en matière de développement durable. Les producteurs de COOPAGRO sont installés près de Huabal, une région du Cajamarca. La culture du café est la principale activité de la région depuis de nombreuses années.

Angelica Roman a 45 ans, et cultive le café depuis son enfance. Grâce aux revenus générés par sa ferme de café, ses deux fils ont eu les moyens de faire des études. Elle possède 3 hectares de caféiers sous l'ombrage de hubas, de pins et de poros, dont une parcelle nommée El Poronguito qui lui a été léguée par son père.

Angelica est associée à COOPAGRO depuis 2 ans. Elle a rejoint l'aventure pour acquérir plus de connaissances et améliorer ses pratiques, comme le séchage qu'elle développe sur "carpa solar", des lits africains sous serres. Elle a obtenu une certification équitable, le label Agriculture Biologique et participe tous les ans à la compétition de la Cup of Excellence, qui la pousse à sans cesse à s'améliorer. Ses cafés sont recherchés et c'est une chance d'obtenir une partie du microlot de 15 sacs, fruit de la dernière récolte de la parcelle El Poronguito.



URAGA



Omnino

MICRO BRÛLERIE | CAFÉS ORIGINAUX

PRODUCTION

Pays : Ethiopie/ **Terroir :** Guji, Uraga/ **Altitude :** 1850 mètres

Producteur : D. Edema / **Variété :** Arabica Heirloom

Récolte : Décembre 2019 / **Fermentation :** nature

TORRÉFACTION

Ce café est torréfié clair (89 Agtron) par Omnino, à Strasbourg, sur une Diedrich IR-12 noire

EXTRACTION

Profil aromatique : en expresso, belle consistance, notes fruitées et vanillées

Extrait en filtre, il offre des saveurs sucrées de myrtille, d'épices et de sirop d'érable

L'HISTOIRE DERRIÈRE CE CAFÉ

Le district d'Uraga, se situe au cœur de la région de Guji, en Ethiopie, dans une zone où la culture du café est ancienne. Les terres fertiles des hauts plateaux éthiopiens permettent un système de polyculture combinant culture vivrière et culture de café sur les mêmes parcelles. Le café Uraga est collecté auprès de petits producteurs par Dembelash Edema, le propriétaire de la station de lavage de Taberka, à proximité de la ville de Suke Waraqata. Ces paysans cultivent un café nature combiné avec l'enset (faux bananier), un arbre dont la racine est à la base de l'alimentation régionale car elle détient des qualités nutritionnelles importantes. L'enset a en outre la particularité de retenir l'eau dans son tronc de longs mois. Sa présence au milieu des caféiers procure une humidité constante à l'ensemble de la parcelle et favorise la résistance des caféiers aux périodes plus sèches.

Le district d'Uraga est réputé pour la qualité de ses cafés en appellation Guji, dont la culture est probablement la plus ancienne de la région. On y trouve une variété de café particulière, qui donne des fruits jaunes, que les paysans continuent de nommer Wallagga, une appellation qui fait référence au berceau mondial du café arabica. Ce n'est pas pour rien que le café Uraga offre un profil de tasse étonnant fait d'une belle sucrosité et de notes florales bien présentes.



PRODUCTION

Pays : Burundi / **Terroir :** Kayanza / **Variété :** Arabica bourbon rouge

Producteur : R. Salum / **Station Lavage :** Sehe / **Récolte :** avril 2020

Altitude : 1650 mètres / **Fermentation :** honey

TORRÉFACTION

Ce café est torréfié « brun clair » à l'atelier d'Omnino (Strasbourg) sur une Diedrich IR 12 noire

EXTRACTION

Profil aromatique : en espresso, ce café est corpulent et délicatement sucré.

Extrait en filtre, il développera une extraction juteuse et raffinée aux notes de fruits rouges (groseille, framboise).

L'HISTOIRE DERRIÈRE CE CAFÉ

Le Burundi est un petit pays situé entre le Rwanda, la République Démocratique du Congo et la Tanzanie, qui produit majoritairement des arabicas de variété « bourbon » préparés par voie lavée, sur des terroirs très élevés (1600 à 2100 mètres en moyenne). Ces cafés sont souvent caractérisés par une acidité brillante et d'agréables notes fruitées que la région de Kayanza représente très bien. Dans un pays où seuls deux gros acteurs gèrent 95% de la filière café, nous avons opté pour un approvisionnement différent. Salum, entrepreneur et autodidacte du café est l'unique producteur burundais à posséder une ferme et ses propres stations de lavage.

Sa ferme se situe à Mbirizi, elle est d'ailleurs l'une des plus importantes du pays avec 7000 arbres. Pour inciter les autres producteurs à récolter les cerises bien mûres et à travailler avec ses stations de lavage, Rama paie le kilo de cerises à un prix nettement plus élevé que le prix du marché. Il a aussi créé sa propre entreprise de transport, pour assurer la livraison de ses cafés jusqu'au port. Déjà conquis en 2019 par le caractère de la fermentation nature, nous sommes tombés sous le charme du résultat de la fermentation « honey », une vraie rareté dans ce pays!

