



TAAMAY

CAFÉ COLOMBIEN
BIO ET CONVENTIONNEL



Taamay est une entreprise française qui fournit les meilleurs fruits, légumes et divers produits finis fabriqués selon les normes les plus élevées en Amérique Latine aux régions Europe, Moyen Orient et Afrique (EMEA).

Notre modèle se base sur l'intégration des principaux acteurs tout au long de la chaîne de valeur, des fournisseurs locaux jusqu'aux acheteurs sur les marchés internationaux, afin de limiter les risques et assurer leur collaboration dans chaque étape du processus.

Nous comptons sur l'expertise de nos équipes dans les domaines suivants:

- Gestion et développement de fournisseurs
- Gestion de la chaîne d'approvisionnement
- Développement des affaires et Marketing stratégique

VISION

Être le principal allié commercial des entreprises exportant des produits à forte valeur ajoutée de l'Amérique Latine vers la région EMEA et fièrement représenter la diversité culturelle de notre région.

VALEURS

Qualité
Honnêteté
Ponctualité
Éthique
Responsabilité sociale
Conscience écologique
Travail d'équipe

Pour de plus amples informations, contactez nous à l'adresse email suivante:

service-client@taamay.fr

www.taamay.fr



CAFÉ COLOMBIEN

PRODUIT

Café colombien bio et conventionnel

VARIÉTÉ

Café Suprême, Premium, Spécialité et Exotique

DESCRIPTION

Ce café est issu d'une association de producteurs et distributeurs dont l'objectif est de travailler avec des procédés de production « propres » qui permettent la protection de l'environnement et la création d'emplois dans la région.

Nous disposons des meilleurs cafés de spécialité, exotiques et premium du secteur du café (Quindío, Risaralda et Caldas), de la région du Cauca, Cundinamarca, Boyacá, Huila, Tolima, Antioquia, Nariño, exploitations de montagne et microclimats.

Chaque tasse de café que vous buvez reflète l'amour, l'attention et l'harmonie que nous avons avec la nature et le travail humain. Nous utilisons des plantes nobles dans les cultures pour conserver l'humidité en été et nous protéger des variations climatiques.

PROCÉDÉ DE PRODUCTION

Nous organisons les cultures par lots, nombre d'arbres et variété de café pour un meilleur suivi de la production.

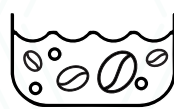
Les procédés utilisés pour la production sont :



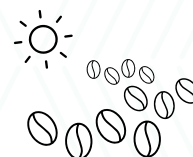
1. Cueillette et récolte du fruit



2. Dépulpage



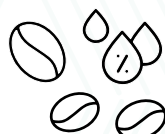
3. Lavé, semi-lavé, Honey



4. Séchage



5. Tri et sélection des grains par taille



6. Contrôle de l'humidité



7. Mesure granulométrique du café



8. Tri manuel des grains abimés et des impuretés



9. Pesée et conditionnement du café en sacs de yute / anti-humidité

TYPES DE CAFÉ PAR RÉGION

TOLIMA

Arôme prononcé avec une acidité moyenne et moyenne élevée, corps moyen, goût frais sucré et légèrement fruité.

HUILA

Il se caractérise par une impression globale équilibrée, avec des notes sucrées et une acidité moyenne/élevée. Son parfum et son arôme sont intenses, avec des sensations fruitées et caramélisées.

QUINDÍO

Corps moyen/léger, arôme de caramel et noix de coco subtile, goût de maiz sucré, confiture de lait et sirop de canne, avec des notes florales et de canne à sucre

NARIÑO

Parfum aux notes fruitées sucrées, d'orange, florales aromatiques. Goût délicatement sucré de sirop de canne, acidité moyenne d'agrumes, consistante et équilibrée en bouche. Notes de sirop de canne jusqu'à la fin de la dégustation.



CLASSIFICATION DU CAFÉ

Nous classifions le café selon les besoins du client.

SUPRÊME 18 CAFÉ VERT

Café de qualité différentielle, caractérisé par des grains gros, plats et réguliers, travaillé sur un tamis à perforation circulaire de 18/64" de diamètre avec une tolérance de 5% de grain retenu par un tamis 14/64"

EUROPE 10% CAFÉ VERT

Café vert traité sur un tamis à perforation circulaire de 15/64" de diamètre, avec une tolérance 10% de grain retenu par un tamis 14/64" et 1.5% de grain retenu par un tamis 12/64"

UGQ 14 CAFÉ VERT

Café vert traité sur un tamis à perforation circulaire de 14/64" de diamètre avec une tolérance de grain de 1.5% retenu par un tamis 12/64"



CAFÉ COLOMBIEN BIO ET CONVENTIONNEL



VARIÉTÉ

INFORMATION

CASTILLO

CATURRA

COLOMBIE

Espèce
 Altitude
 Procédé
 Humidité
 Facteur de performance

arabica
 1,500 à 2,000 mètres
 lavé, semi-lavé
 10 à 11%
 88 - 90



85 - 90 points

Profil sensoriel,
Parfum:
Arôme:
Goût:
Acidité:
Corps:

sucré
 agrumes et aloès
 malt, canne et vanille
 sèche, astringente
 citrique


Certification



**Caractéristiquept
 supplémentaires**

Pur, sans défaut, maille
 14 - 18





Ces produits sont un exemple de la gamme de variété et des procédés de production que nous pouvons vous offrir.

Cependant, nous pouvons aussi chercher des cafés avec différents arômes, goûts, acidité, corps ou procédé de production selon les besoins de nos clients.





CAFÉ COLOMBIEN BIO ET CONVENTIONNEL

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

VARIÉTÉ

INFORMATION

TABI

Espèce
Altitude
Procédé
Humidité
Facteur de performance

arabica
1,600 à 1,800 mètres
lavé, semi-lavé
10 à 11%
88



85 - 90 points

Profil sensoriel,
Parfum:
Arôme:
Goût:
Acidité:
Corps:

agrumes, orange
floral
sucré et doux
moyenne
moyen

Certification



Caractéristiques supplémentaires

séchage en silo

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ / CAFÉ EXOTIQUE

VARIÉTÉ

INFORMATION

GEISHA

Espèce
Altitude
Procédé
Humidité
Facteur de performance

arabica
1,500 à 1,900 mètres
Lavé à 36h
10 à 11.8%
88



85 - 90 points

Profil sensoriel,
Parfum
Arôme:
Goût:
Acidité:
Corps:

canne, sucré
vanille, caramel
sec, astringent
moyenne
moyen

Certification



Caractéristiques supplémentaires

fruits sélectionnés, séchés en silo
température contrôlée





FICHE PRODUIT

CAFÉ COLOMBIEN BIO ET CONVENTIONNEL

VARIÉTÉ

INFORMATION

PACAMARA

Espèce
Altitude
Procédé
Humidité
Facteur de performance

arabica
1,500 à 2,100 mètres
Lavé, semi lavé
10 à 11.5%
88

BOURBONES
ROSE ET JAUNE

TAMBO



85 - 90 points

MARAGOGIPE

Profil sensoriel,
Parfum:
Arôme:
Goût:
Acidité:
Corps:

caramel, Vanille, agrumes
sucre de canne
cane, cacao fort
élevée
moyen élevé

Certification



Caractéristiques
supplémentaires

altitude différente, goûts
différents, fruits classifiés
tamis 14 à 18

BIO

INFORMATION

BIO
COFFEE

Espèce
Altitude
Humidité
Facteur de performance

arabica
1,500 à 2,000 mètres
10 à 11.5%
88



85 - 92 points

Certification



Caractéristiques
supplémentaires

B.P.O Conservation
Biodiversité
Tamis 15 à 17





PROCESSUS ADDITIONNELS

VARIÉTÉ

INFORMATION

HONEY

Espèce
Altitude
Procédé

Humidité
Facteur de performance



**Profil sensoriel,
Parfum/Arôme:**

Goût:

**Acidité:
Corps:**

Certification

arabica
1,500 à 2,000 mètres
fermentation de 48 heures
et séchage avec mucilage
10 à 11%
89

85 - 90 points

chocolat, fraise, mure, canne
et caramel
fruits rouges, cacao maigre,
mure sauvage
moyenne
moyen



NATURELLE

Espèce
Altitud
Procédé

Humidité
Facteur de performance



**Profil sensoriel,
Parfum/Arôme:**

Goût:

**Acidité:
Corps:**

Certification

arabica
1,500 à 2,000 mètres
fermentation de 24 heures et
séchage avec cerise
10 à 11%
89

85 - 90 points

Prune, fraise, mure, tamarin, fruits
rouges, liqueur sèche, final
rafraichissant.
moyenne
léger



Pourquoi le café colombien est-il unique ?

La Colombie compte les meilleurs producteurs de café au monde, parce que nous utilisons différents procédés de production - de la préparation des terres pour la récolte jusqu'à la cueillette des grains - qui nous permettent de ne garder que les grains murs qui passent par différents procédés afin d'obtenir un grain final d'excellente qualité.

Une caractéristique des cafés colombiens est qu'ils ont beaucoup de corps. Ils sont cultivés dans différentes régions avec des climats et des altitudes divers, ce qui nous permet de vous offrir une variété de cafés aux arômes et aux goûts divers : notes sucrées, chocolatées, de noix, canne, noix de coco, fruitées, citriques et bien d'autres encore.

La qualité de nos cafés spéciaux est reconnue à travers de :

- ◆ La dénomination d'origine
- ◆ Leur haute qualification entre 85 et 92 points sur le quality score.
- ◆ La biodiversité dans les cultures.
- ◆ Leur traçabilité, depuis l'étude de leur variété, récolte et processus de torréfaction jusqu'à la technologie de leur production à travers de procédés écologiques.
- ◆ Principes d'association entre ethnies et groupes de femmes productrices.



MARITIME FRET FCL - LCL

CAFÉ COLOMBIEN BIO ET CONVENTIONNEL

KILOS PAR SAC

70 Kg

sac de yute et sachet anti-humidité

KILOS PAR PALETTE

560 Kg

SACS PAR PALETTE

8 sacs

CONSIGNES DE
STOCKAGE

température ambiante dans un endroit frais et sec

POL

Buenaventura, Colombia



AÉRIEN FRET

AOL

Bogota (BOG)







service-client@taamay.fr

www.taamay.fr

6 rue d'Armaillé, 75017, Paris, France.

