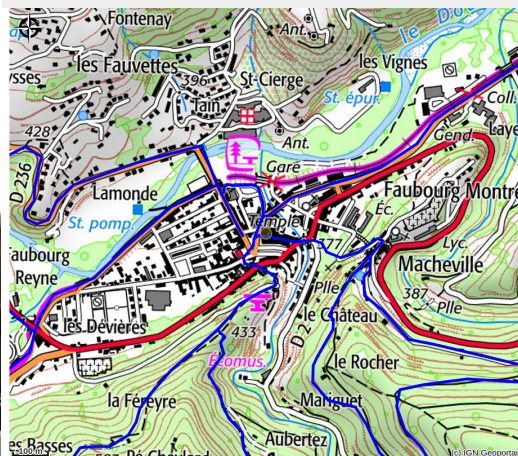


Kaopa Café

PAYS DE LAMASTRE



Crédit photo : Au café ! (M. Laurent Gros)



Découvrez l'expérience unique d'un café 100% arabica dans une boutique de torréfaction artisanale, alliant chaleur et authenticité. Vous aurez peut-être le privilège de savourer l'Espresso du jour tout en observant le talent du torréfacteur à l'œuvre.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Vous y trouverez également toute une gamme de produits locaux que nous sélectionnons dans un rayon de 50 kilomètres, en direct avec les producteurs/transformateurs. Café, épicerie, vins nature...

Torréfaction artisanale Kaopa Café

Installé depuis 2012 à Lamastre, Kaopa Café torréfie de manière artisanale environ 4 tonnes de café par an, cela représente un grain de café dans l'univers merveilleux du café. Le torréfacteur est un appareil qui est utilisé pour la torréfaction du café vert mais c'est aussi le nom de la personne qui torréfie le café.... telle machine, tel maître. Un Probatino de petit volume est utilisé chez Kaopa ainsi qu'un Giesen W6. Tous nos cafés sont 100% Arabica.

Je torréfie deux à trois par semaine pour garantir une fraîcheur optimale. Avec un peu de chance vous pourrez déguster l'espresso du jour tout en observant le travail du torréfacteur. Il ne vous reste plus qu'à trouver la célèbre "rue Noire" de Lamastre !

La torréfaction, tout un art

On généralise souvent par trois types de torréfaction, "claire, moyenne et foncée". La torréfaction artisanale "claire" ou "moyenne" apporte au café une complexité aromatique ainsi qu'une belle vivacité idéale pour les extractions douces. La vivacité dans un café soutient la longueur en bouche et contribue au développement des arômes. C'est ce type de torréfaction que Kaopa propose pour valoriser au mieux le côté "terroir" des crus sélectionnés. Et contrairement à l'idée répandue, l'espresso n'est pas exclusivement réservé aux cafés à forte torréfaction. Goutez et faites vous votre propre avis.

Favoriser l'économie locale en buvant un café !

En consommant localement vous participez à l'économie locale. En achetant à un artisan torréfacteur vous encouragez la filière artisanale qui oeuvre chaque jour pour vous en proposant des cafés de qualité. Merci à vous. Bonne dégustation.

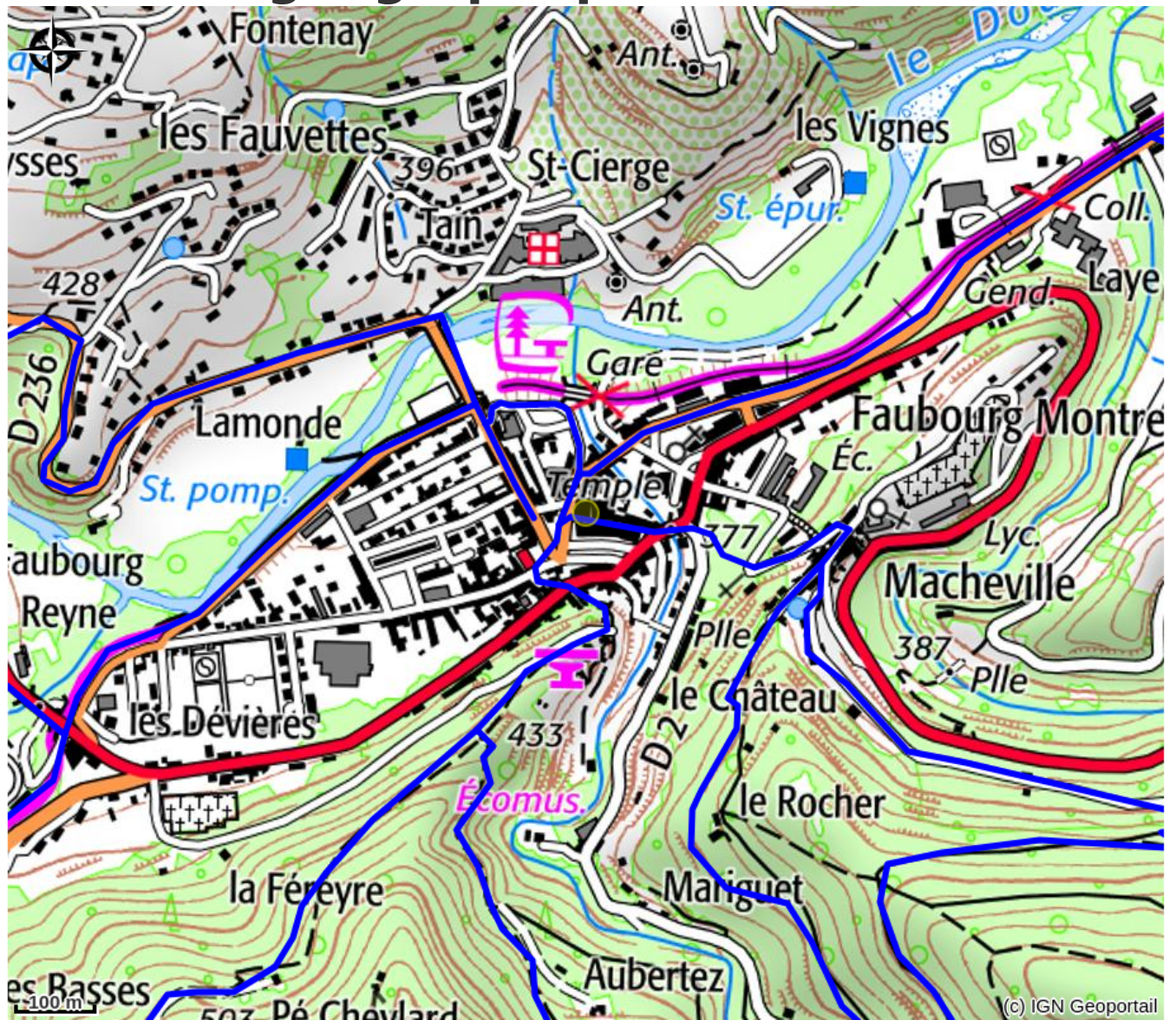
La sélection et l'achat des cafés verts

La sélection des cafés verts se fait par mes fournisseurs. Je m'approvisionne chez Belco café (Bordeaux), la Saldac (Montélimar), Nativos (Lyon). Un résumé des différentes gammes de café que je propose vous renseignera sur cette sélection. Vous retrouverez ces informations dans le descriptif des cafés, lesquelles qui vous guideront dans votre choix.

Transports

Livraison gratuite avec mondial relay à partir de 2 kilos.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 03/01 au 24/12/2023, tous les mardis, mercredis, vendredis et samedis.
Mardi, Mercredi, Vendredi, Samedi : ouvert

De 8h à 14h.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays de Lamastre le 19/12/2023

Contact

25 rue du Savel

07270 Lamastre

Tél. 06 33 39 33 15

contact@cafekaopa.ovh

<http://www.cafekaopa.com>