



 TAAMAY

---

CAFÉ MEXICAIN BIO



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](mailto:service-client@taamay.fr)

[www.taamay.fr](http://www.taamay.fr)





## CAFÉ VERT BIO

### PRODUIT

Café Vert Bio de haute Altitude

### ESPÈCE

100% Arabica

### VARIÉTÉ

Garnica, Caturra, Bourbon, Typica, Mundo Novo

Maragogipe

### SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION

Qualifié d'excellent avec 84 à 88 points

### PRÉPARATION

Café de spécialité  
Préparation européenne  
Préparation américaine  
PL10

### RÉGION / PAYS

Chiapas, Mexico

### BÉNÉFICES DE LA RÉGION

Le climat de l'Etat du Chiapas est humide mais chaud avec des pluies abondantes qui maintiennent le sol volcanique hydraté et en parfaite condition, ce qui est bénéfique pour la croissance des graines.

Le café proposé est cueilli à la main et produit par les communautés indigènes appartenant aux groupes ethniques Tzeltal et Tzotzil, situés dans la zone haute de l'État du Chiapas, Mexique. Nous partageons leur engagement à adopter des processus de production durable du café ainsi que développer son industrialisation et distribution internationale.

Le café est lavé avec de l'eau de source provenant des montagnes de la région même.

Sa douce saveur au palais et son arôme rendent le café bio mexicain produit en haute altitude l'une des meilleures boissons à déguster.

Le Mexique est le premier producteur et exportateur de café bio dans le monde.



**RESPONSABILITÉ SOCIALE FACE  
AU CHANGEMENT CLIMATIQUE**

Les plantations sont situées à l'ombre et des arbres typiques de la région y sont plantés. Ces forêts sont utilisées pour la production de grains de café, contribuant ainsi à lutter contre le changement climatique et à préserver la diversité biologique de l'écosystème.

Les communautés ont toujours produit le café selon des pratiques biologiques, ce qui préserve la santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Aucun produit chimique n'est utilisé dans le processus de production.

Le contrôle des parasites dans les plantations est effectué mécaniquement ou manuellement. Aucun pesticide ou insecticide de synthèse n'est utilisé pour éviter la contamination de l'eau, du sol et de l'air, permettant d'offrir au consommateur un produit sans résidus toxiques-cancérogènes.

**CERTIFICATIONS**





VARIÉTÉ

INFORMATION

GARNICA,  
CATURRA,  
BOURBON,  
TYPICA,  
MUNDO NOVO

Espèce  
Altitude  
Procédé

arabica  
1,300 à 1,600 mètres  
cueillies à la main, lavées à l'eau  
de manantial et séchées au soleil



Profil sensoriel

84 - 86 points

Certification

chocolat, caramel noir et cannelle



MARAGOGIPE

Demandez la disponibilité

Espèce  
Altitude  
Procédé

arabica  
1,300 à 1,500 mètres  
cueillies à la main, lavées à l'eau  
de manantial et séchées au soleil



Profil sensoriel

84 - 88 points

Certification

notes aromatiques de fruits rouges,  
d'agrumes, de chocolat, de noix et  
de fleurs



Défauts

dans un échantillon de 300g :  
jusqu'à 8 grains défectueux





Café Bio Mexique



Profil:  
Chocolat, caramel noir et cannelle.

Qualifié d'excellent par  
la **Specialty Coffee Association**  
avec **84 à 86 points**.

Comme le café traditionnel, **il apporte des antioxydants**, vitamines et beaucoup d'autres bénéfiques qui dérivent de sa consommation.

## BIENFAITS DE BOIRE UN CAFÉ BIO

**Pas d'utilisation de pesticides**, produits chimiques ou engrais.

Le café bio de haute altitude planté à l'ombre contribue à la réduction des émissions de gaz à effet de serre, nocives pour la planète.

Le café bio aide à la conservation de notre faune.

Les cultures de **café organiques sont cataloguées comme Bird Friendly**, car ce type de plantation augmente le nombre d'espèces d'oiseaux et autres organismes.





## MARITIME FRET FCL - LCL

CAFÉ MEXICAIN BIO

KILOS PAR SAC

69 Kg

SACS PAR PALETTE

6 à 8 sacs

KILOS PAR PALETTE

414 - 552 Kg

CONTENEUR

20' DV Conteneur

INSTRUCTIONS  
DE STOCKAGE

A température ambiante dans un endroit frais et sec.

POL

Manzanillo - Veracruz - Altamira



## AÉRIEN FRET

AOL

Mexico (MEX) - Cancun (CUN)







[service-client@taamay.fr](mailto:service-client@taamay.fr)

[www.taamay.fr](http://www.taamay.fr)

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

