

# Café Salvador

*Coffea arabica*

## ABSOLUE

### PLUS-VALUES ALBERT VIEILLE

Ce produit d'exception, ce café sublimé aux notes chaudes et rassurantes, est issu d'un développement R&D. Les grains torréfiés par notre partenaire sont ensuite utilisés pour réaliser une huile végétale que nous transformons en absolue au sein de notre usine de production près de Séville.

### À PROPOS DU CAFÉ

*Coffea arabica* est l'espèce de café la plus largement cultivée pour sa saveur fine et parfumée. Il existe une vingtaine de variétés naturelles de *C. arabica* dont les variétés Moka, Typica ou encore Bourbon.

Les grains de café de notre absolue proviennent de plantations en altitude sur la chaîne volcanique au sud du Salvador. Situés entre le Tropique du Cancer et l'Équateur, les caféiers bénéficient d'un ensoleillement uniforme tout au long de l'année.

La cueillette, qui ne dure que quelques mois, est effectuée manuellement. Les récolteurs ramassent les cerises de café à la main par égrenage des branches. Les cerises sont ensuite triées pour ne garder que les rouges, puis lavées, dépulpées et démucilaginées. Les grains obtenus sont ensuite séchés pendant 2 semaines dans des patios au soleil, jusqu'à ce qu'ils atteignent un taux d'humidité de 12%, puis torréfiés.

Pour obtenir l'huile essentielle, le feuillage est taillé en période de floraison et de fructification puis est mis en distillation.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



**GOURMANDE**  
Pyrogénée

### CÔTÉ FRAGRANCE

L'absolue de café arabica s'utilise généralement dans le fond des accords chocolats ou vanillés. On le retrouve aussi au cœur des tabacs ou des cuirs pour apporter une facette plus intense et naturelle.



91 kg  
de grains de café  
torréfiés

Pressage, filtration  
et extraction à  
l'éthanol  
 $\eta = 0,7\%$

1 kg  
d'absolue



## Calendrier de récolte

J F M A M J J A S O N D

## Traçabilité

Pays

Région

Parcelles  
de culture

## DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Gourmand, pyrogéné, poudré, café, noix.

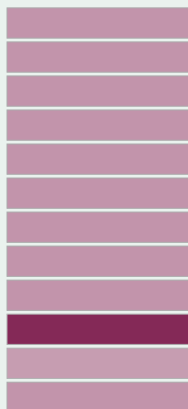
Tête

Cœur

Fond

## TÉNACITÉ

1 heure  
2 heures  
3 heures  
6 heures  
1 jour  
2 jours  
3 jours  
4 jours  
1 semaine  
2 semaines  
3 semaines  
1 mois



\* Tenacité des notes caractéristiques

## DONNÉES GÉNÉRALES

CAS TSCA : 8001-67-1

CAS EINECS : 84650-00-0

EINECS : 283-481-1

FEMA : /

FDA : 182.200

CoE : 148n

INCI : Coffea arabica seed extract

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Fruits

Procédé de transformation : Extraction à  
l'éthanol de l'huile végétale purifiée

Apparence : Liquide visqueux marron foncé

Constituants principaux : Acides gras,  
diterpénoïdes, 0,3% caféine en moyenne



ALBERT VIEILLE