CALENDRIER DU CAFÉ POWERED BY CUPRIMA

CUPRIMA | COFFEE WITH AN IDENTITY

CUPRIMA est votre partenaire pour le sourcing des cafés de spécialité. Nous sélectionnons nos cafés de spécialités comme les torréfacteurs le feraient eux-mêmes, proposant ainsi des profils de tasse uniques et une connexion directe avec les pays producteurs. Notre démarche consiste à valoriser l'ensemble des acteurs de la chaîne du café du producteur au torréfacteur, de la plantation à la tasse.

En tant qu'importateur, une grande partie de notre travail est dédiée à la recherche des meilleures qualités de café dans le monde. C'est un travail passionnant de collaboration avec nos partenaires dans chacun des pays producteurs. Cela implique beaucoup de cupping pour dénicher les profils qui feront la différence pour les torréfacteurs.

Notre contrôle qualité est essentiel tout au long de la chaîne du café. A CUPRIMA, nos standards qualitatifs sont précis avec un cahier des charges défini pour nos trois catégories : PRIMA – AUTENTICA – TERRA. Nos cafés sont contrôlés trois fois suivant le protocole SCA : offre d'achat, pré-embarquement, à l'arrivée. Une analyse stricte des paramètres suivants est effectuée par notre laboratoire SCA : humidité, activité de l'eau, crible, défaut, analyse sensorielle.

	JANV	FEVR	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUILL	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC
Ethiopie	PRE-BOOK	X	X	X				X	X			
Kenya	PRE-BOOK	X	X				X	X	X			
Mexique		PRE-BOOK				X	X	X	X	X		
Le Salvador		PRE-BOOK		X				X	X	X	X	
Honduras		PRE-BOOK						X	X	X	X	X
Costa Rica		PRE-BOOK						X	X	X	X	X
Guatemala		PRE-BOOK						X	X	X	X	X
Nicaragua		PRE-BOOK						X	X	X	X	X
Rwanda	X	X	X				PRE-BOOK	X	X	X		
Burundi	X	X	X				PRE-BOOK	X	X	X		
Congo RDC	X	X	X				PRE-BOOK	X	X	X		
Brésil		X	X	X				PRE-BOOK		X		
Pérou		X	X	X	X			PRE-BOOK		X	X	
Colombie 1ère récolte			X	X	X	X	X	X	X	PRE-BOOK		
Tanzanie	X	X				X	X	X			PRE-BOOK	

Récolte (cueillette et sélection) PRE-BOOK *Pre-book* *Arrivée à notre entrepôt en Europe*

COMMENT PLANIFIER VOS ACHATS DE CAFE VERT AVEC CUPRIMA ?

Nous sélectionnons des cafés toute l'année.
Ce calendrier vous donne un aperçu du planning annuel des récoltes et des arrivées de chaque origine afin que vous puissiez anticiper la sélection de vos cafés.

Ce calendrier est le résultat de nos connaissances et savoir-faire. Nous espérons que ce calendrier vous permette d'élaborer votre planning d'achat de café vert de la meilleure façon possible.

POURQUOI PLANIFIER VOS ACHATS A L'AVANCE ?

Avoir des cafés frais toute l'année. Sécuriser vos lots sur différentes qualités et profils organoleptiques. Anticiper vos volumes et fixer vos prix d'achat.

De cette manière, nous pouvons assurer plus de stabilité auprès de nos producteurs partenaires, récolte après récolte, garantissant ainsi des relations pérennes. Assurer la satisfaction des producteurs et des torréfacteurs fait partie de nos valeurs et de notre philosophie d'importateur.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'information.

LES CATEGORIES DE CAFE CUPRIMA

PRIMA 86+

Cafés d'exception. Ces perles rares aux profils sensoriels uniques sont disponibles en quantités très limitées mais toujours avec une traçabilité complète.

Crible : >15/64" max 5% en dessous
% Humidité : < 11.5% méthode sinar
Examen visuel couleur : bleuâtre, verdâtre, gris-vert, blanchâtre, jaunâtre, brunâtre
Examen olfactif odeur (options) : caractéristique (normal); non caractéristique (anormal)
Max. nombre de défauts : < 3 imperfections complètes (aucune imperfection complète ou partielle : grains noirs, aigres, moisis, aucun dommage grave d'insectes)
Matière étrangère : non autorisée

AUTENTICA 84-86

Cafés de haute qualité pour lesquels l'accent est mis sur l'identité et l'authenticité, ce qui les rend si uniques. Les disponibilités varient en fonction du calendrier des récoltes.

Crible : >15/64" max 5% en dessous
% Humidité : < 11.5% méthode sinar
Examen visuel couleur : bleuâtre, verdâtre, gris-vert, blanchâtre, jaunâtre, brunâtre
Examen olfactif odeur (options) : caractéristique (normal); non caractéristique (anormal)
Max. nombre de défauts : < 5 imperfections complètes (aucune imperfection complète ou partielle : grains noirs, aigres, moisis, aucun dommage grave d'insectes)
Matière étrangère : non autorisée

TERRA 82-84

Cafés de spécialité sélectionnés pour leur profils organoleptiques représentatifs de leurs terroirs. Ces cafés sont traçables jusqu'à la région et sont disponibles toute l'année.

Crible : >14/64" max 5% en dessous
% Humidité : < 11.5% méthode sinar
Examen visuel couleur : bleuâtre, verdâtre, gris-vert, blanchâtre, jaunâtre, brunâtre
Examen olfactif odeur (options) : caractéristique (normal) ; non caractéristique (anormal)
Max. nombre de défauts : < 6 imperfections complètes (aucune imperfection complète ou partielle : grains noirs, aigres, moisis)
Matière étrangère : non autorisée

+32 493 35 64 75
sales@cuprima-coffee.com

www.efico.com/cuprima

@cuprima
@cuprimacoffee
linkedin.com/company/cuprima

CUPRIMA
COFFEE WITH AN IDENTITY

CALENDRIER DU CAFÉ