



CAFÉ ROBUSTA, ORIGINE TOGO

Café Robusta du Togo

Au Togo, le café Robusta est produit sur les monts et plateaux du sud-ouest du pays.

Le café Robusta est un café puissant et possède un fort taux d'arôme naturel. Il a de nombreuses variétés d'arômes de bonne qualité et fournit beaucoup d'énergie. Il contribue à nourrir plus de 20.000 familles au Togo.

Maison Ahouë collabore aujourd'hui avec 340 producteurs de cacao et de café dans les régions de Kpalimé et Badou. Nous fournissons tous les supports techniques et organisationnels nécessaires. De plus, nous avons une vision à long terme, à travers notre relation avec les clients et les coopératives d'agriculteurs. Notre rôle premier est l'amélioration des conditions de vie à la base, qui passe inévitablement par une juste redistribution des richesses. Nous avons opté pour le contact direct producteur afin de répondre au mieux à leurs besoins au-delà de la production.

Le café Robusta de Maison Ahouë est torréfié artisanalement au feu de bois dans les Cévennes en France.

Ses caractéristiques : il est puissant, corsé, long en bouche et marqué par une belle amertume.