



Selected Delights Worldwide



MOUO COFFEE

C'est là où l'essence se transforme en expérience,
Où chaque détail est une œuvre d'art,
Où nous trouvons l'union et la chaleur,
MOUO est la passion pour le café de spécialité.

MOUO transcende en vous offrant du café de spécialité, de la plus haute qualité, directement des magnifiques montagnes du Costa Rica, vous plongeant dans des récits, des racines et une fraîcheur authentique.

Chaque grain est méticuleusement choisi, un par un, garantissant que seul l'extraordinaire atteint votre tasse. Notre processus, imprégné de soin et d'attention personnalisée, reflète tangiblement notre dévouement inébranlable à l'excellence.

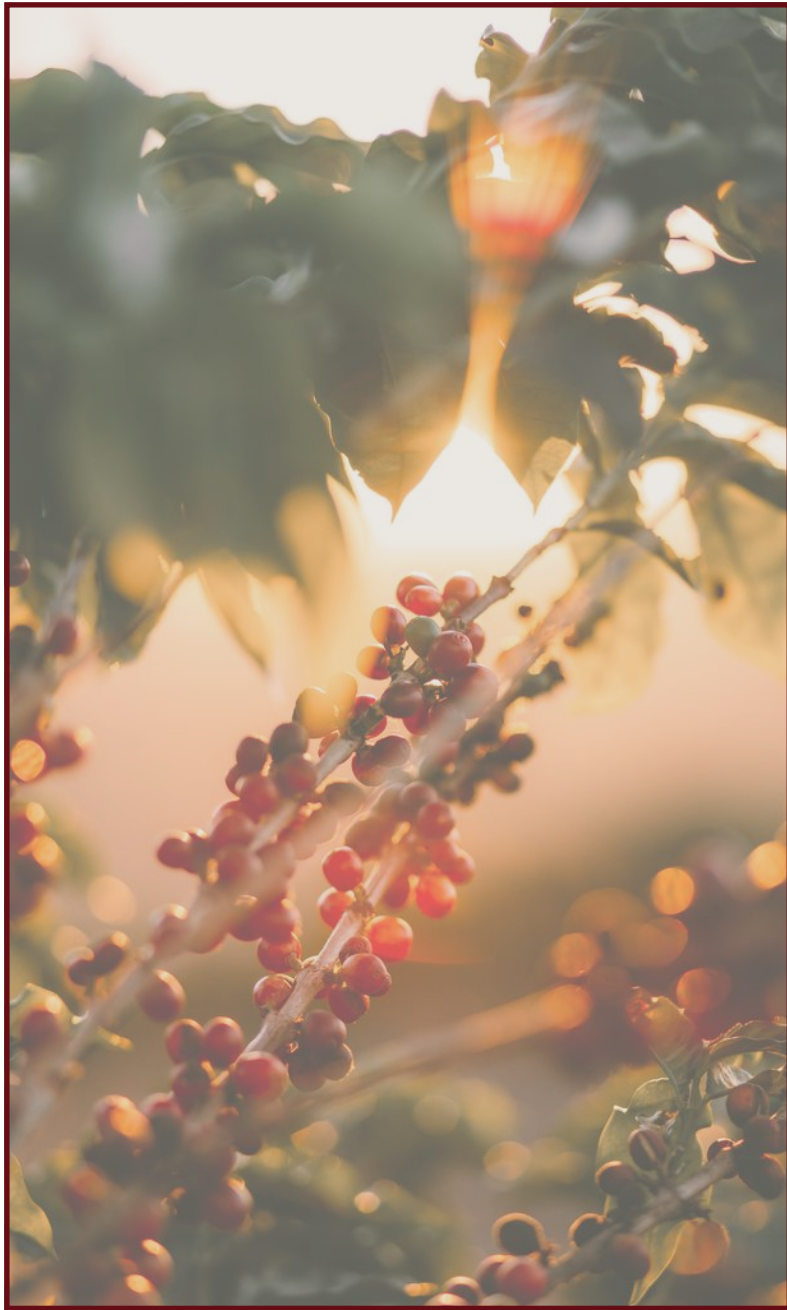


Experts dans la distribution de café vert de spécialité, nous prenons soin de chaque maillon de la chaîne, des propriétaires à nos fournisseurs. Cet esprit s'étend à travers nos plantations de café, où chaque année, des familles de tous les coins de l'Amérique latine se consacrent entièrement à chaque récolte.

Nous cultivons non seulement du café, mais aussi des histoires, des traditions et une collaboration qui se transmettent à chaque grain récolté. En conséquence, nous veillons à ce que chaque variété vous transporte dans les champs, dans des moments uniques, dans l'expérience de savourer du café de la plus haute qualité.



MOUO COFFEE est une invitation à l'exclusivité.



Le café.

Café vert de spécialité de la meilleure zone du Costa Rica ;
NARANJO, situé dans la vallée de l'Occident.

Les plantations de café de la vallée de l'Occident se distinguent par la production des cafés les plus exquis du pays. Située entre 1 200 et 1 700 mètres d'altitude, cette région est devenue l'une des principales zones productrices de café du Costa Rica après avoir cultivé ses terres au cours du dernier siècle. Leur contribution remarquable à la distinction se reflète dans un nombre notable de lauréats de la **Tasse d'Excellence**.

Les plantations dont nous extrayons notre café sont
soigneusement sélectionnées.

Actuellement, nous proposons des variétés de trois domaines différents : Finca El Puchol Bajo Zapote, Finca Herbazú et Finca Afaorca.

Les fermes.

La ferme El Puchol Bajo Zapote, située dans la Vallée Occidentale, possède des sols volcaniques en pente douce orientée vers le sud et est accompagnée d'un cours d'eau sur l'un de ses côtés. Variétés : VillaSarchí, Geisha, Typica Lima et Typica San Roque.

La Cafetalera Herbazú est le microbénéfice familial des frères Barrantes, fondé en 2000 et pionnier dans le traitement du café de spécialité et l'introduction de variétés au Costa Rica. Variétés : Typica Mejorado et Typica Lourdes.

La ferme Afaorca est une association de familles possédant de petites exploitations situées dans les collines de Caraigres. Pionniers du traitement écologique au Costa Rica, ils utilisent une technologie respectueuse de l'environnement qui permet une faible consommation d'eau, un séchage au soleil et l'utilisation d'énergie propre tout en maintenant la qualité de chaque grain tant dans son arôme que dans son odeur. Variété : Caturra Organique.



Les variétés offertes par



Villa
Sarchí

Typica
Mejorado

Geisha

Typica
San Roque

Typica
Lima

Caturra
Orgánico

Typica
Lourdes



Typica San Roque

Bénéficié: Lavé

Profil de la tasse

Acidité citrique

Texture moyenne
crémeuse avec des
notes de cassonade,
de miel et de citron

Cette variété exclusive, connue dans la banque de graines sous le nom de **San Roque**, est le résultat d'un processus d'amélioration élaboré, originaire de la variété SL28 Kenya et d'un typica du Kenya de la région du Kilimandjaro, en Afrique, ayant été affiné pour offrir une expérience sensorielle unique.

L'excellence de ce nouveau café est le fruit de l'effort inébranlable de nos producteurs de café, combiné aux conditions agroclimatiques de la Vallée Occidentale, offrant un café de haute qualité avec un profil de tasse caractérisé par une délicate acidité citrique, une texture crémeuse de corps moyen et un arôme exquis évoquant des notes de sucre brun, de miel et de citron doux.

La variété raffinée Typica Lima représente le summum de l'art du café, provenant de la ferme Lima, cette variété est arrivée au Costa Rica en 2010 après avoir été sélectionnée par Toño Barrantes et adaptée à **Naranjo**. C'est un chef-d'œuvre où, grâce à un processus méticuleux de tri, seules les graines ayant le plus grand potentiel ont été cultivées.

Pendant le processus de traitement, une extraction soigneuse du mucilage est effectuée, impliquant le décorticage du café et l'élimination quasi totale de cette substance collante. Ensuite, les grains sont directement transférés sur les tables de séchage. Le parchemin, encore recouvert d'une fine couche de mucilage, est soigneusement séché pendant une période de deux à trois semaines.

Le résultat est un café qui éveille tous les sens par sa complexité et sa profondeur. Son goût intense est rehaussé par des **notes exquis** de **chocolat, de fruits secs et d'épices**, tandis que sa douceur riche et persistante évoque des nuances de mélasse. Avec une acidité douce et une texture veloutée, chaque gorgée est une expérience sublime qui laisse une impression durable sur le palais.

Typica Lima

Bénéficié : Miel

Profil de la tasse

Fragrance douce très pénétrante, fruitée, caramel et tamarin.

Arôme de gingembre.

En bouche, c'est doux, frais, sucré avec une note de pop-corn.

Typica Lourdes

Bénéficié : Naturel

Profil de la tasse

Fleur de café, fruits rouges, fraise, prune, fond de thé vert, acidité citrique, texture moyenne et soyeuse.

La variété Typica Lourdes est originaire de la ferme Lourdes dans la région de Naranjo, au Costa Rica. Son origine est due à la récupération d'un matériel génétique datant de plus de **80 ans**, à partir duquel cette variété distinguée a été créée. On suppose que cette sélection est le produit d'une **mutation naturelle** de la variété Typica, ce qui confère à Typica Lourdes un caractère exceptionnel et distinctif.

Ce café se distingue par son goût profond et complexe, où se mêlent d'exquises notes de chocolat, de fruits secs, d'épices et d'agrumes. Son arôme, enveloppant et séduisant, évoque une symphonie de nuances épicées et boisées qui ajoutent une dimension supplémentaire à chaque gorgée. Avec un corps plein et satisfaisant, Typica Lourdes offre une expérience sensorielle inégalée qui ravit les palais les plus exigeants.

La variante Typica Mejorado est le résultat d'une **sélection minutieuse de la variété Typica**, avec ses origines au Herbazú. Introduite au Costa Rica dans **les années 70** en réponse au besoin de résistance à la rouille, cette variété a prospéré dans son nouveau foyer, offrant un café d'une qualité exceptionnelle.

Ce café révèle des notes vibrantes d'agrumes, de fruits rouges, de chocolat et de miel. Son acidité vive et sa texture douce éveillent une explosion délicate de sensations, tandis que son corps moyen laisse une impression d'arômes floraux et fruités, avec des notes délicates de jasmin, d'agrumes et de fruits rouges en bouche.

Tasse avec une incroyable jutosité et des caractéristiques florales uniques rappelant le jasmin.

Typica Mejorado

Bénéficié : Miel

Profil de la tasse

Fragrance/arôme d'abricot avec une intensité élevée. Goût citrique et sucré de vanille. Saveur résiduelle citrique longue et prolongée. Acidité citrique et juteuse.

Corps moyen et agréable.

Villa Sarchí

Bénéficié: Lavé

Profil de la tasse

Chocolat/Cacao avec des notes d'agrumes, d'amandes, de figues, de cannelle, de caramel, de touches de fraise, de notes de jasmin et de fruits rouges, de biscuit; globalement très doux et doux. A une acidité moyenne et juteuse. Haute intensité. Saveur résiduelle longue et prolongée de caramel.

Tasse propre, juteuse et ronde.

Cette variété primée trouve son origine dans une **mutation naturelle** d'une variété de Bourbon découverte dans les années **1950** dans la région de **Sarchí**, au Costa Rica. Avec son caractère unique, cette variété offre un café d'une qualité exceptionnelle, équilibré et extrêmement complexe, qui ravit les sens avec ses délicieuses notes d'agrumes, de chocolat et de miel.

Son acidité brillante et sa texture soyeuse ajoutent une touche spéciale à chaque gorgée, tandis que son parfum floral et fruité invite à un voyage sensoriel incomparable.

Caturra
Orgánico

CERTIFIÉ BIOLOGIQUE

Bénéficié : Lavé

Profil de la tasse

Saveur classique, équilibrée, avec des notes d'agrumes intenses qui s'harmonisent doucement avec un corps chocolaté, propre avec peu d'arrière-goût en bouche.

Produit par **AFAORCA**, il s'agit d'une association de familles possédant de petites exploitations situées dans les collines de Caraigres. Le café arabica biologique est produit en harmonie avec l'environnement, à l'ombre d'une grande diversité d'arbres forestiers et fruitiers qui offrent refuge et nourriture aux oiseaux migrateurs et résidents. Des intrants d'extraction naturelle sont utilisés.

Une couverture végétale existe pour régénérer et éviter l'érosion des sols. Le café est traité dans des usines écologiques utilisant peu d'eau, et un séchage des grains au soleil aide à préserver les saveurs et arômes uniques de notre café.

Un trésor cultivé dans les montagnes. Le café Geisha trouve ses origines dans la région de Gesha en Éthiopie. Il a été introduit pour la première fois au Costa Rica à la fin des années 1960, mais ce n'est qu'à partir des années 1990 qu'il a commencé à être reconnu pour sa qualité exceptionnelle. Le climat frais et humide des montagnes, combiné à l'altitude et au sol volcanique, se sont révélés idéaux pour la culture de cette variété.

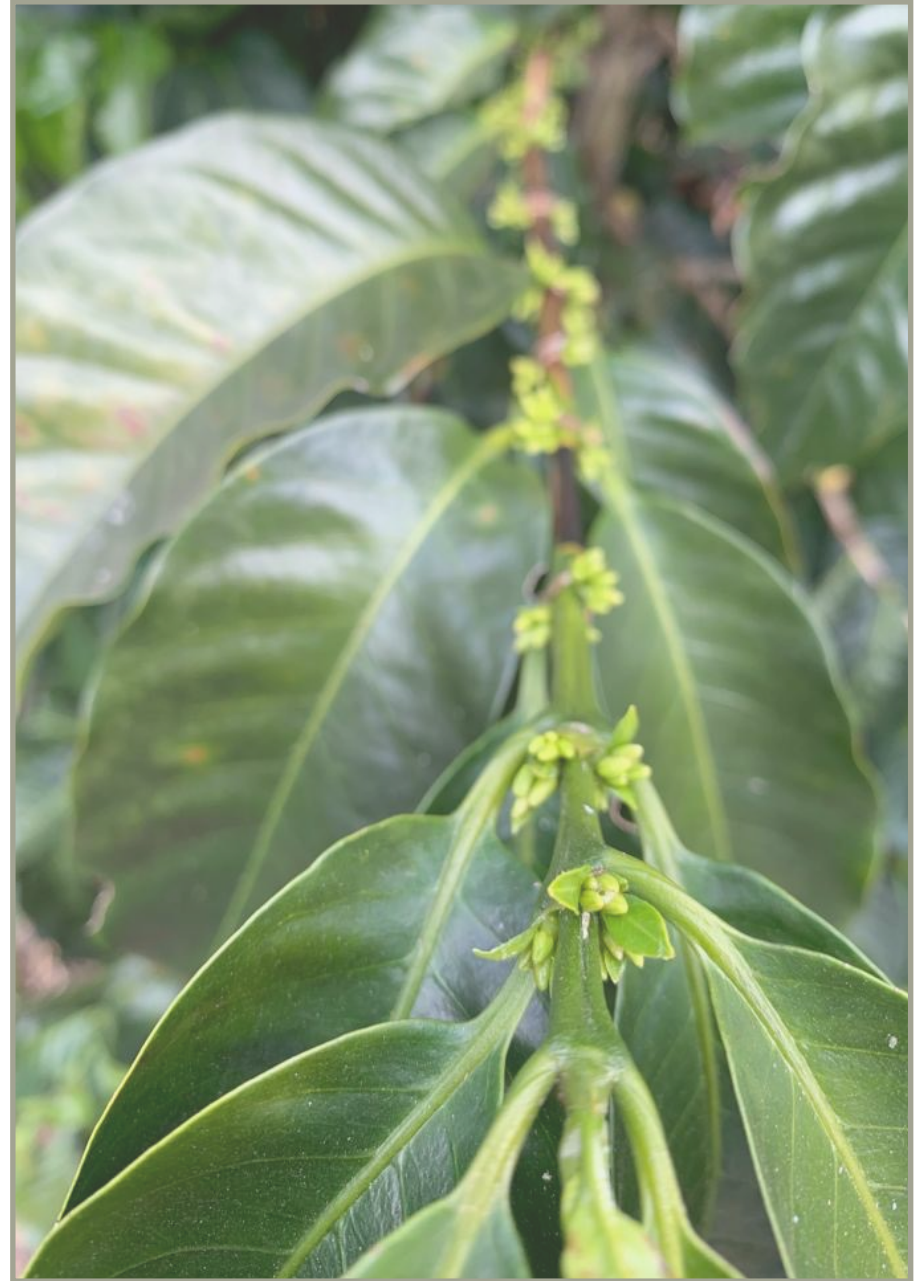
À partir de 2004, avec la participation à la Tasse d'Excellence, ce café a commencé à être reconnu internationalement pour son profil de tasse unique et complexe. Aujourd'hui, **le Geisha costaricain est considéré comme l'un des cafés les plus prisés au monde**, atteignant des prix records lors de ventes aux enchères internationales. Le processus de miel ajoute une saveur plus douce et complexe au café, avec des notes fruitées et florales plus prononcées.

Geisha

Bénéficié: Miel

Profil de la tasse

Saveur douce et équilibrée de chocolat doux avec une acidité citrique vibrante et un corps velouté. Notes de miel, de vanille et d'agrumes (citron), de pêche et de mangue. Arôme intense et complexe avec des notes florales de jasmin. Arrière-goût long et persistant en bouche, avec une texture moyennement soyeuse.



Informations de contact

info@mouo.es

www.mouo.es

+ 34 661 648 601

Heures d'ouverture du service client:

Lundi - Vendredi 09:00-20:00

Samedi et Dimanche 10:00-14:00



MOUO

COFFEE

Selected Delights Worldwide