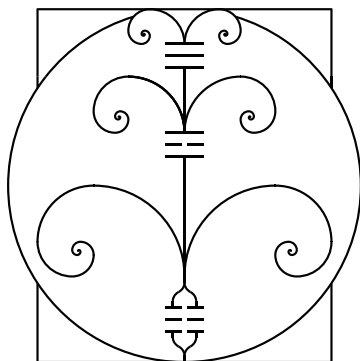


BOUTIQUE DE THÉ ET DE CAFÉ

AGAPÉ



— THÉ & CAFÉ —

CATALOGUE PROFESSIONNEL - Février 2026

www.agape-origine.fr



AGAPÉ est une boutique de thé et de café, physique et en ligne, dédiée aux thés et cafés de caractère, à destination des particuliers et des professionnels. Nous accompagnons également les acteurs de la restauration, du tourisme, de l'hébergement et de la culture dans le choix de produits de qualité.

Notre univers du thé réunit une large gamme de thés noirs, thés verts, thés blancs et thés parfumés, aux profils aromatiques variés : notes florales, boisées, végétales, épicées ou fruitées. Chaque thé est pensé pour offrir une dégustation authentique, du rituel quotidien aux moments d'exception.

Le café occupe une place tout aussi essentielle chez AGAPÉ. Nous proposons une sélection de cafés soigneusement choisis, reconnus pour leur équilibre, leur intensité et la finesse de leurs arômes, destinés aux consommateurs quotidiens comme aux amateurs de cafés de qualité.

Pour compléter l'expérience, AGAPÉ propose également des tisanes et rooibos, sans théine, idéals pour les instants de détente, ainsi qu'une gamme d'accessoires pour le thé et le café, conçus pour sublimer chaque préparation.

À travers la boutique de thé et de café d'AGAPÉ, nous partageons une vision commune : celle de produits sélectionnés avec sens, passion et respect de leur origine, pour une dégustation consciente et gourmande.

Partenaire spécialisé en thés d'origine et parfumés, cafés de qualité et créations premium pour professionnels.

L'ensemble des produits d'AGAPÉ
sont préparés et emballés en :



ASSORTIMENT	4
Thé	4
Thé nature (d'origine)	4
Thé parfumé	10
Rooibos et Tisane	19
Café	24
LISTE DES RÉFÉRENCES	29
CONTACT	31



ASSORTIMENTS

THÉ

Retrouvez ici l'ensemble des thés d'AGAPÉ proposés aux professionnels pour la vente ou la consommation.

Thé noir, thé vert, oolong, puerh : cet ensemble saura répondre aux besoins rencontrés par les professionnels.



Les thés nature [d'origine]

Partez à la découverte de nos thés d'origine et laissez-vous transporter par des saveurs authentiques.

Chaque feuille raconte l'histoire de son terroir, façonnée par le climat, l'altitude et le savoir-faire des plantations. De l'Inde aux montagnes de Chine, en passant par le Japon, nos thés révèlent un caractère unique, reflet de leur provenance et de leurs méthodes de préparation.

Offrez-vous un véritable voyage sensoriel : notes florales, accents boisés ou touches épicées se dévoilent dans chaque tasse. Savourez la pureté et l'élégance de thés natures, soigneusement sélectionnés par AGAPÉ.

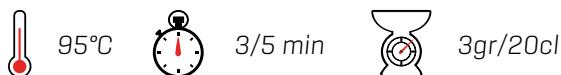


English Breakfast Broken

Thé noir nature

Malté, riche, puissant

Des thés brisés sélectionnés d'Assam et du Rwanda constituent la base de la composition de ce thé noir. De très bonne qualité et aromatique, avec une couleur de tasse brun cuivré foncé et un bouquet plein d'épices. Un mélange de thé riche. Le lait ou la crème ainsi que quelques morceaux de sucre de canne le complètent parfaitement bien.



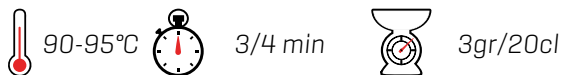
Disponible en : 


Golden Népal

Thé noir nature - Népal

Doux, aromatique, légèrement fumé

Les petits jardins du Népal sont encore cultivés par des « petits propriétaires ». On y produit des thés aromatiques et fins. Un thé de première qualité, doux et très aromatique, avec une douceur légère et fumée.



Disponible en : 

Réf pro : P-001

Conseils de dégustation

Parfait pour le matin. Se marie très bien avec un nuage de lait.

Accord thés et mets

Toast ; marmelade ; cake



Réf pro : P-002

Conseils de dégustation

Faire une infusion douce pour conserver la finesse. Pour plus de force, utiliser une eau plus chaude

Accord thés et mets

Pâtisseries légères, soupe de poulet, châtaignes cuites au feu






Margaret's Hope

Thé noir nature - Inde - Darjeeling

Piquant, aromatique, tasse riche

En hommage à sa fille Margaret, disparue, le propriétaire M. Bagdon a donné à cette plantation son nom dans les années 1930. Ce thé piquant et aromatique dévoile une infusion d'un ambré profond, où les notes épicées se mêlent à une douceur subtile, offrant une expérience de dégustation inoubliable.

 90-95°C  2/4 min  3gr/20cl




Disponible en :  

Yunnan Pu-Erh

Pu-Erh - Chine

Terreux, boisé, sous-bois

Les Pu-Erh, véritables bijoux de l'art du thé, donnent à chaque tasse une profondeur et une richesse inégalées. On retrouve en tasse un thé aux arômes boisés, terreux et humide de sous-bois si caractéristique des Pu-Erh ! A déguster toute la journée et le soir car très faible teneur en théine

 100°C  5 min  3gr/20cl

Disponible en : 

Réf pro : P-003

Conseils de dégustation

Parfait pour le matin et toute la journée. Sensible à la sur-infusion

Accord thés et mets

Madeleine, tartine chèvre miel



Réf pro : P-004

Conseils de dégustation

Très peu de théine donc non stimulant. Idéal pour la digestion. Supporte les infusions longues

Accord thés et mets

Chocolat noir, noix, viande rouge






Milky Oolong

Thé oolong - Chine

Lacté, crémeux, doux

Une des spécialités les plus inhabituelles du monde du thé. Les feuilles encore humides sont brièvement chauffées à la vapeur d'eau de lait, ce qui préserve la belle couleur claire et vert olive des feuilles dans la tasse et crée l'arôme et le goût crémeux caractéristique. Les feuilles sont ensuite roulées et séchées manuellement. Un thé extrêmement gourmand qui devrait certainement vite ravir de nombreux nouveaux amateurs.

 80-85°C  3/4 min  3gr/20cl




Disponible en :  

Ti Kuan Yin

Thé oolong - Chine

Floral, végétal, riche

Un Oolong classique absolu de l'école chinoise. Notre thé vient de la province de Fujian et a été récolté et produit au début du mois d'octobre. Il propose une liqueur très florale et végétale. Son profil aromatique en fait un thé riche. Un classique des thés chinois.

 80-90°C  2/3 min  3gr/20cl

Disponible en : 

Réf pro : P-005

Conseils de dégustation

Très gourmand pour le matin. A boire toute la journée. Peut se boire en mangeant

Accord thés et mets

Biscuit au beurre, coco, paupiette de saumon



Réf pro : P-006

Conseils de dégustation

Attention à la sur-infusion. Les feuilles s'ouvrent à l'infusion : laisser de la place si on utilise une boule à thé

Accord thés et mets

Fruits frais, cuisine à la vapeur, chèvre frais

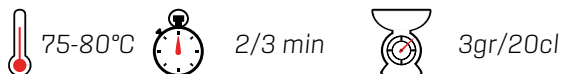


Bancha

Thé vert nature - Japon

Herbacé, doux, équilibré

Ce thé vert révèle l'âme d'un véritable compagnon du quotidien. Récolté en été et jusqu'à l'automne, il offre de larges feuilles qui s'ouvrent à l'infusion comme des paysages délicats. Sa liqueur douce, à la fraîcheur herbacée et à la rondeur subtile, invite à un moment de sérénité, accessible aussi bien aux initiés qu'à ceux qui découvrent l'univers du thé vert.



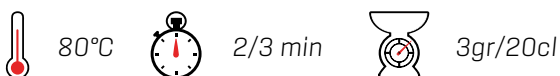
Disponible en : 

Genmaicha

Thé vert nature - Japon

Noisette, caramel, sucré

Cette spécialité se compose de thé Bancha, auquel on ajoute environ 50% de riz grillé ou soufflé. Son goût incomparable se caractérise par la douceur du thé Bancha et par une agréable note de noisette et de caramel, légèrement sucrée. Grâce à sa douceur fine, ce thé est idéal pour être dégusté toute la journée.



Disponible en : 

Réf pro : P-007

Conseils de dégustation

Très faible en théine, parfait toute la journée. Idéal le matin et également l'après-midi

Accord thés et mets

Riz, fruits de mer, poisson, fruit frais



Réf pro : P-008

Conseils de dégustation

Très gourmand. Idéal pour accompagner un repas. Attention à la sur-infusion.

Accord thés et mets

Sushi, viande blanche en sauce, brunch






Gunpowder « Temple of Heaven »

Thé vert nature - Chine

Végétal, franc, légèrement fumé

Le Gunpowder «Temple of Heaven» est un thé vert emblématique. À l'infusion, ces perles se déploient pour révéler une tasse douce, légère amertume et offrant une expérience rafraîchissante. Idéal pour être savouré tout au long de la journée, ce thé vert présente un équilibre parfait entre légèreté et fraîcheur.

 75-80°C  2/3 min  3gr/20cl

Disponible en :



Réf pro : P-009

Conseils de dégustation

Idéal pour le matin et pour la journée (stimulant). Peut être utilisé pour faire du thé à la menthe

Accord thés et mets

Amandes, dattes, fruits secs





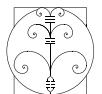
Les thés parfumés

Les thés parfumés d'AGAPÉ vous invitent à une escapade sensorielle, où les arômes profonds du thé s'associent à des saveurs riches et subtiles.

Mariés à des fruits, des fleurs ou des épices, chaque thé parfumé dévoile des nuances captivantes, évoquant des contrées lointaines et des traditions riches en couleurs.

Que vous préférerez des notes fleuries, des agrumes vibrants ou des épices exotiques, ces thés offrent une véritable symphonie de saveurs.

Chaque tasse est une découverte, parfaite pour s'évader et savourer un moment de détente à tout moment de la journée.



Vanille

Thé noir parfumé

Vanille, fève de tonka

Un grand classique du thé noir, rehaussé par la douceur de la vanille Bourbon. Son caractère malté s'harmonise avec une touche subtile de fève tonka, qui lui apporte une note gourmande rappelant le pudding à la vanille. Une création raffinée et réconfortante, idéale pour les amateurs de thés parfumés.



95°C



3/4 min



3gr/20cl

Disponible en :



Truffe au beurre

Thé noir parfumé

Pâte à biscuit, crémeux

Ce thé est une invitation à la gourmandise, avec ses notes crémeuses et sucrées qui rappellent les pâtisseries délicates. L'amande et la pistache se mêlent aux épices douces, tandis qu'une touche finale de truffe gourmande évoque un dessert raffiné. Chaque tasse est une escapade savoureuse, riche en arômes et en douceur.



95°C



3/5 min



3gr/20cl

Disponible en :



Réf pro : P-010

Conseils de dégustation

Pour obtenir une infusion douce, utilisez une eau à 90°



Réf pro : P-011

Conseils de dégustation

Intéressant en accompagnement avec un dessert crémeux



Earl Grey Bergamote

Thé noir parfumé

Bergamote

Embarquez pour un voyage sensoriel unique avec cet Earl Grey d'exception. L'élégance d'un thé de Ceylan se marie à la profondeur d'un Yunnan raffiné, sublimés par les huiles naturelles de bergamote de France et d'Italie. Un équilibre parfait entre épices délicates et fraîcheur d'agrumes – une invitation à l'évasion dans chaque tasse.



95°C



3/5 min



3gr/20cl

Disponible en :



Orange sanguine

Thé noir parfumé

Orange

Ce thé noir délicatement parfumé aux écorces d'orange et aux huiles essentielles d'orange sanguine évoque l'éclat des journées ensoleillées. Sa saveur intense d'agrumes, à la fois rafraîchissante et subtilement acidulée, transporte instantanément vers des horizons baignés de soleil. Chaque tasse offre une escapade lumineuse et vivifiante.



95°C



3/5 min



3gr/20cl

Disponible en :



Réf pro : P-012

Conseils de dégustation

Un grand classique des thés noirs : idéal le matin et également l'après-midi. Une valeur sûre !



Réf pro : P-013

Conseils de dégustation

Un classique du thé : idéal pour les amoureux d'agrumes.



Les 7 trésors de l'empereur

Thé vert/noir parfumé

Fruité, floral, pêche

Ce thé exquis marie la douceur de la pêche avec l'élégance des fleurs exotiques. L'harmonie subtile entre le thé noir et le thé vert crée une infusion somptueuse, à la fois riche en saveurs fruitées et subtilement florale en finale. Chaque tasse invite à un voyage sensoriel raffiné, où chaque gorgée révèle un joyau de douceur et de raffinement.



95°C



3/5 min



3gr/20cl

Disponible en :



Wild Grey Bergamote

Thé vert parfumé

Bergamote

Ce thé vert subtilement parfumé à la bergamote réinvente avec audace le traditionnel Earl Grey, offrant une infusion délicatement fruitée et envoûtante. Parfait pour un moment de détente élégant, il transporte les sens dans un voyage rafraîchissant et raffiné, où chaque gorgée invite à une pause pleine de douceur et de fraîcheur.



75-80°C



3/4 min



3gr/20cl

Disponible en :



Réf pro : P-014

Conseils de dégustation

Fort et rafraîchissant à la fois. Le côté fruité prend un peu plus de place en tasse



Réf pro : P-015

Conseils de dégustation

Un grand classique des thés verts : idéal le matin et également l'après-midi. Une valeur sûre !

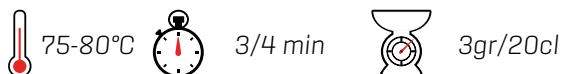


Citron

Thé vert parfumé

Citron

Ce thé vert se marie aux éclats de citron pour une infusion pétillante et tonique. Parfait pour une pause légère et revigorante, il dévoile une vague de fraîcheur, idéale pour se rafraîchir lors des journées ensoleillées. Chaque gorgée invite à un moment vivifiant et rafraîchissant.



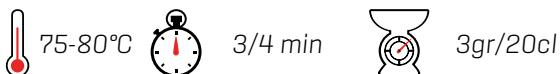
Disponible en : 


Piña Colada

Thé vert parfumé

Coco-Ananas

Ce cocktail tropical allie harmonieusement les saveurs délicates de coco et d'ananas, offrant une infusion à la fois exotique et désaltérante. Idéale pour une escapade estivale, cette création gourmande transporte instantanément vers des horizons ensoleillés et lointains.



Disponible en : 

Réf pro : P-016

Conseils de dégustation

Un thé rafraîchissant et vivifiant



Réf pro : P-017

Conseils de dégustation

Un thé rafraîchissant. Idéal lors des beaux jours






Cranberry Rose

Thé vert parfumé

Rose-Canneberge

Ce mélange fruité et fleuri marie la vivacité sucrée de la canneberge à la délicatesse florale de la rose. Une infusion rafraîchissante et subtilement parfumée, parfaite pour ceux qui recherchent l'équilibre entre douceur florale et notes fruitées, offrant un moment de dégustation tout en légèreté.

 75-80°C  3/4 min  3gr/20cl




Disponible en : 

Sakura

Thé vert parfumé

Fleur de cerisier

Ce thé s'inspire de l'élégance des sakura, les emblématiques fleurs de cerisier du Japon, et invite à un voyage sensoriel. Chaque tasse dévoile une infusion florale et aérienne, rehaussée par de délicates notes de cerise, évoquant les jardins japonais. Parfait pour une pause relaxante, ce mélange raffiné transporte les amateurs de thés fruités et subtils dans un univers de sérénité et de contemplation, à l'image des hanami, ces moments dédiés à l'admiration des fleurs.

 75-80°C  3/4 min  3gr/20cl

Disponible en :  

Réf pro : P-018

Conseils de dégustation

Un thé qui donne une tasse très florale.



Réf pro : P-019

Conseils de dégustation

Un grand classique des thés parfumés. Une valeur sûre !
Très floral

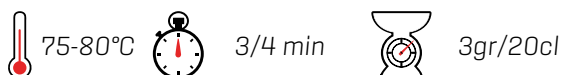


Aloha Vera

Thé vert parfumé

Aloe vera-Grenade

Ce mélange harmonieux marie les saveurs fruitées et vibrantes de la grenade à la fraîcheur subtile de l'aloé vera, créant une infusion revigorante et légèrement acidulée. Ce thé offre une touche douce et fruitée. Une véritable invitation à savourer la fraîcheur des fruits en toute légèreté.



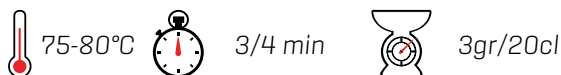
Disponible en : 


Fraise Sureau Coquelicot

Thé vert parfumé

Fraise-sureau-coquelicot

Ce mélange doux et fruité vous transporte au cœur des champs de coquelicots en fleurs, où la tendresse des pétales rouges rencontre la fraîcheur sucrée de la fraise. Parfait pour une pause gourmande et raffinée, cette infusion à la fois sucrée et parfumée invite à savourer un moment de tranquillité, où la fraîcheur des fruits se marie à la grâce des fleurs.



Disponible en : 

Réf pro : P-020

Conseils de dégustation

Un thé léger avec beaucoup de fraîcheur. L'aloé vera rend ce thé unique [découverte].



Réf pro : P-021

Conseils de dégustation

Très équilibré entre le floral et le fruité. Une valeur sûre !






L'Or Canadien

Thé vert parfumé

Érable-Miel-Citron

Ce mélange savoureux unit la tendresse du miel et du sirop d'érable à la vivacité du citron, créant une infusion subtilement douce avec une pointe d'acidité. Parfait pour les moments cocooning de l'automne et de l'hiver, il réchauffe les sens avec une note gourmande apportée par le sarrasin soufflé.

75-80°C  3/4 min  3gr/20cl




Disponible en : 


Macabeo

Thé vert/blanc parfumé

Jasmin-Agrume

Ce mariage floral et fruité associe les zestes d'agrumes à la finesse du jasmin. Ce thé vert et blanc dévoile une fusion harmonieuse entre la douceur des fleurs et la vivacité des agrumes, créant une infusion subtilement parfumée, idéale pour une dégustation légère et rafraîchissante.

 75-80°C  3/4 min  3gr/20cl

Disponible en : 

Réf pro : P-022

Conseils de dégustation

Réconfortant et gourmand. La douceur de l'érable équilibre le zeste du citron.



Réf pro : P-023

Conseils de dégustation

Fraîcheur des agrumes et parfum envoûtant du jasmin. Association gagnante. Parfum équilibré






Bisou d'Ange

Thé vert/blanc parfumé

Fruit de la passion

« Bisou d'Ange » est un mélange léger et envoûtant, qui marie harmonieusement les saveurs exotiques du fruit de la passion, de la grenade et de la papaye. Chaque tasse dévoile une douceur parfumée, avec une touche tropicale qui transporte les sens vers des horizons lointains et ensoleillés.

 75-80°C  3/4 min  3gr/20cl




Disponible en :  

Jasmin

Thé vert parfumé

Fleur de jasmin

Dès l'infusion, ce thé vert au jasmin transporte les sens au cœur des jardins chinois, là où les feuilles de thé s'imprègnent lentement du parfum envoûtant des fleurs fraîchement écloses. Sa tasse jaune clair exhale une fragrance florale intense, délicate et apaisante, typique des grands thés au jasmin.

 75-80°C  2/4 min  3gr/20cl

Disponible en :  

Réf pro : P-024

Conseils de dégustation

Légèreté et exotisme. Saveurs de fruit de la passion et papaye ensoleillées et douces.



Réf pro : P-025

Conseils de dégustation

Saveurs douce et subtile. Le thé floral par excellence.



ROOIBOS ET TISANES

Les Rooibos

Le rooibos, trésor d'Afrique du Sud, est une infusion naturellement sans théine, aux notes douces et rondes.

Son goût, au naturel, est léger, avec une touche sucrée rappelant le miel.

Parfumé avec des épices, des fruits ou des fleurs, il se transforme en un voyage sensoriel, parfait pour des pauses gourmandes et apaisantes à tout moment.






Rooibos nature

Rooibos

Nature

Un rooibos pur et naturel, apprécié pour sa douceur et sa saveur légèrement sucrée. Cette infusion est idéale pour les amateurs d'infusion sans théine.

 95°C  6/8 min  3gr/20cl

Disponible en : 

Réf pro : P-026

Conseils de dégustation

Sans théine. Goût naturellement doux et légèrement sucré. Parfait le soir.

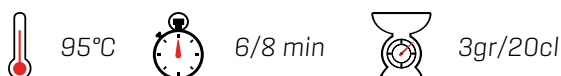


Songe d'Afrique

Rooibos parfumé

Cannelle-Vanille

Ce rooibos reflète non seulement son aspect exceptionnel, mais aussi son goût sensuel. Une composition de cannelle et de vanille, rehaussée par des notes florales de jasmin, vous transporte dans un voyage imaginaire.



Disponible en :



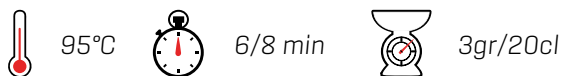
Sachet disponible seulement en version : Vanille

Magie d'Afrique

Rooibos parfumé

Grenade-Pamplemousse

Inspiré des paysages africains, ce rooibos combine les saveurs rafraîchissantes de la grenade et du pamplemousse, pour une expérience gustative unique.



Disponible en :



Réf pro : P-027

Conseils de dégustation

Sans caféine. Laissez infuser longtemps pour une saveur plus intense. Doux, épicé et floral.



Réf pro : P-028

Conseils de dégustation

Fruité et rafraîchissant, se déguste chaud ou froid. Infusion vitaminée à tout moment.



Les Tisanes

Les tisanes vous invitent à une évasion sensorielle et au bien-être, en harmonie avec la nature.

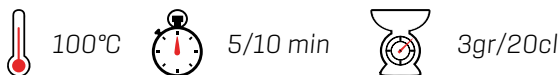
Que cela soit avec des fruits, des fleurs, des plantes, chaque infusion est une découverte de saveurs naturelles et de bienfaits.

Feng Shui

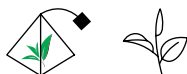
Tisane parfumée

Fraise-Bergamote

Un mélange harmonieux de fraise sucrée et de bergamote rafraîchissante. Ce voyage sensoriel vous transporte dans la douceur fruitée de la fraise qui se marie à la fraîcheur vive de la bergamote.



Disponible en :

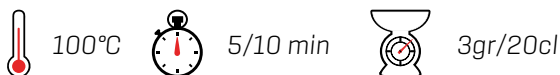


L'instant chaleureux

Tisane parfumée

Gingembre-Pomme-Pollen

La note crémeuse de miel, complétée par la douceur des pommes, rappelle le lait chaud de notre enfance. La douce nuance du gingembre nous entraîne dans un voyage des sens : un goût épicé et doux



Disponible en :



AGAPÉ
— THÉ & CAFÉ —

Réf pro : P-029

Conseils de dégustation

Équilibre entre douceur de la fraise et peps de la bergamote. Apaisant et gourmand.



Réf pro : P-030

Conseils de dégustation

Plus elle infuse, plus elle est réconfortante. Gingembre adouci par la pomme et le pollen. Parfaite pour se réchauffer.






Yoga tea

Tisane parfumée

Cannelle-Gingembre-Verveine

Plongez dans un mélange d'épices chaudes et acidulées qui créent une harmonie parfaite. Chaque gorgée réchauffe le corps et apaise l'esprit, apportant une douce plénitude. L'intensité des épices persiste longtemps, prolongeant la sensation de bien-être.

 100°C  5/10 min  3gr/20cl

Disponible en : 

Ancien amour

Tisane parfumée

Fraise-Framboise

Nous avons amoureusement rassemblé un ensemble de fruits savoureux et de baies délicieuses. Nous avons affiné les arômes doux et juteux de fraise et de framboise avec une nuance de rhubarbe

100°C  5/10 min  3gr/20cl

Disponible en : 

Réf pro : P-031

Conseils de dégustation

Beaucoup d'intensité aromatique. Peut être accompagné par du lait ou du lait végétal



Réf pro : P-032

Conseils de dégustation

Infusion très fruitée : un classique du monde des infusions. C'est un indispensable







Camomille

Tisane

Camomille - fleur entière

La camomille peut être consommée en boisson chaude ou froide. Nous proposons ici une camomille qui libère son caractère typique particulièrement intense. Une tisane qui a toujours existé.

 100°C  5/10 min  3gr/20cl

Disponible en : 

Réf pro : P-033

Conseils de dégustation

Pour plus d'intensité aromatique, prolongez le temps d'infusion. S'accompagne bien de miel.

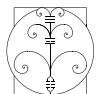


CAFÉ

Chez AGAPÉ, nous avons à cœur de vous faire voyager à travers une sélection de cafés en grain choisis pour leur caractère et leurs arômes généreux.

Qu'ils soient doux, corsés, épicés ou fruités, nos cafés sont tous porteurs d'un terroir. En fonction de leur origine, du climat, de la situation géographique et du travail de l'agriculteur, chaque café présentera une identité singulière.

Prenez le temps de savourer, tasse après tasse, des cafés choisis avec soin et proposés avec simplicité.



Sidamo Rêve d'Afrique

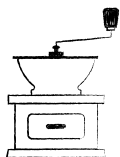
ÉTHIOPIE - Arabica

Chocolaté-Rond-Épicé-Touche florale

Cultivé sur les hauts plateaux du sud du pays, ce café est issu de cerises récoltées à la main et minutieusement sélectionnées.

Ce café séduit par son profil complexe et raffiné. En tasse, il révèle un arôme puissant et légèrement épicé, sublimé par des notes chocolatées. Son corps riche et velouté s'équilibre avec une subtile touche florale.

Disponible en :



Réf pro : P-201

Conseils de dégustation

Grain adapté à la préparation en espresso et en filtre



Fleur de café

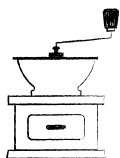
NICARAGUA - Arabica

Doux-Noisette-Crèmeux-Légère acidité

Café d'exception né d'une initiative unique au Nicaragua : le Women's Project. Cultivé et produit exclusivement par des femmes qui obtiennent un titre légal pour leurs terres.

Cet Arabica séduit par son équilibre et sa légère acidité. En bouche, de délicates notes de noisette se mêlent à une subtile touche de cerise. La finale, crémeuse et douce, prolonge l'expérience avec une élégance rare.

Disponible en :



Réf pro : P-202

Conseils de dégustation

Grain adapté à la préparation en espresso et en filtre



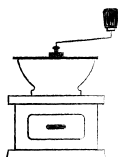
Lampocoy

GUATEMALA - Arabica

Chocolaté-Rond-Caramel-Fruité

Ce café s'épanouit à 1 200 mètres d'altitude, dans la vallée préservée de Lampocoy. Avec un corps rond et soyeux, il propose en bouche des notes de chocolat noir avec de subtiles touches de caramel doré, relevées par une légère nuance fruitée qui évoque la mangue et la prune. Véritable invitation au voyage, le Guatemala Lampocoy exprime toute l'âme de cette région guatémaltèque.

Disponible en :



Don Vito

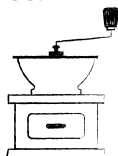
Amér. du Sud, Afrique, Asie du Sud

Arabica

Corps généreux-Rond-Intense

Ce café est un mélange soigneusement élaboré à partir de cafés Arabicas Brésiliens, des hauts plateaux Africains et d'Asie du Sud. Cet Arabica offre un équilibre parfait entre douceur et vivacité. En tasse, il dévoile un corps généreux et une aromatique fine, avec une subtile alliance entre intensité et rondeur. Son profil polyvalent en fait un café idéal aussi bien en espresso qu'en base pour vos cappuccinos et lattes macchiatos.

Disponible en :



AGAPÉ
— THÉ & CAFÉ —

Réf pro : P-203

Conseils de dégustation

Grain adapté à la préparation en espresso et en filtre



Réf pro : P-204

Conseils de dégustation

Grain adapté à la préparation en espresso et pour les boissons lactées.

ASSEMBLAGE



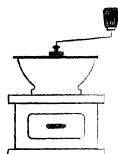
L'Italien

Inde, Amérique du Sud
Robusta 30% - Arabica 70%

Corsé-Épicé-Intense

Ce mélange se caractérise par un café indien Robusta séché au soleil, qui a un goût corsé, épicé et légèrement boisé. Des cafés Arabica d'Amérique du Sud, doux, complètent ce mélange. Grâce à une teneur en robusta de 30 %, cet espresso au goût bien épicé garantit un plaisir aromatique et de longue durée. Surprenez les amateurs de café avec ce classique.

Disponible en :



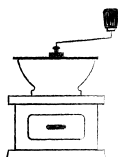
Colombia Swiss Water

Assemblage - Arabica

Rond-Intense-Décaféiné

Profitez du café sans caféine 100% Arabica, élaboré grâce au procédé naturel Swiss Water Process. Ce procédé utilise uniquement de l'eau pure, sans aucun produit chimique. En tasse, ce café surprend par son profil expressif et son goût velouté. Parfait pour ceux qui souhaitent éviter les effets stimulants de la caféine : un décaféiné aromatique, équilibré et savoureux.

Disponible en :



Réf pro : P-205

Conseils de dégustation

Grain adapté à la préparation en espresso et pour les boissons lactées.

ASSEMBLAGE

Réf pro : P-206

Conseils de dégustation

Grain adapté à la préparation en espresso et pour les boissons lactées.

DÉCAFÉINÉ





Liste des références thés, rooibos et tisanes

Les thés nature [d'origine]

P-001	English Breakfast Broken	Noir	Vrac
P-002	Golden Nepal	Noir	Vrac
P-003	Margaret's Hope	Noir	Vrac et sachet
P-004	Yunnan Pu-Erh	Pu-Erh	Vrac
P-005	Milky Oolong	Oolong	Vrac et sachet
P-006	Ti Kuan Yin	Oolong	Vrac
P-007	Bancha	Vert	Vrac
P-008	Genmaicha	Vert	Vrac
P-009	Gunpowder	Vert	Vrac et sachet

Les thés parfumés

P-010	Vanille	Thé noir	Vrac
P-011	Truffe au beurre	Thé noir	Vrac
P-012	Earl Grey Bergamote	Thé noir	Vrac et sachet
P-013	Orange sanguine	Thé noir	Vrac
P-014	Les 7 trésors de l'empereur	Thé vert/noir	Vrac et sachet
P-015	Wild Grey Bergamote	Thé vert	Vrac
P-016	Citron	Thé vert	Vrac
P-017	Piña Colada	Thé vert	Vrac
P-018	Cranberry Rose	Thé vert	Vrac
P-019	Sakura	Thé vert	Vrac et sachet
P-020	Aloha Vera	Thé vert	Vrac
P-021	Fraise Sureau Coquelicot	Thé vert	Vrac
P-022	L'Or Canadien	Thé vert	Vrac
P-023	Macabeo	Thé vert/blanc	Vrac
P-024	Bisou d'Ange	Thé vert/blanc	Vrac et sachet
P-025	Jasmin	Thé vert	Vrac et sachet



Rooibos et infusion

P-026	Rooibos	Rooibos	Vrac
P-027	Songe d'Afrique	Rooibos	Vrac et sachet
P-028	Magie d'Afrique	Rooibos	Vrac
P-029	Feng Shui	Tisane	Vrac et sachet
P-030	L'instant chaleureux	Tisane	Vrac
P-031	Yoga tea	Tisane	Sachet
P-032	Ancien amour	Tisane	Sachet
P-033	Camomille	Tisane	Sachet

Liste des références cafés

P-201	Sidamo Rêve d'Afrique	Arabica	Vrac et moulu
P-202	Fleur de café	Arabica	Vrac et moulu
P-203	Lampocoy	Arabica	Vrac et moulu
P-204	Don Vito	Arabica	Vrac et moulu
P-205	L'Italien	Arabica-Robusta	Vrac et moulu
P-206	Colombia Swiss Water	Arabica	Vrac et moulu



CONTACT

Vous souhaitez intégrer nos thés et cafés à votre établissement ?
Vous souhaitez construire votre carte personnalisée ?
Rejoignez l'univers AGAPÉ et proposez à votre clientèle une sélection exigeante.

Nous accompagnons les professionnels [épiceries fines, salons de thé, hôtels, restaurants, concept stores, site d'hébergement...] dans le choix de leurs références, avec des conseils personnalisés et des conditions adaptées.

Pour recevoir notre grille tarifaire professionnelle, demander des échantillons ou passer commande, contactez-nous :

AGAPÉ - Compagnie des terres d'origines
11 Place du château
24630 Jumilhac-le-Grand

Téléphone : 06.23.90.49.28
Email : contact@agape-origine.fr



Nous serons ravis d'échanger avec vous et de construire un partenariat durable et qualitatif.

Gabin FOUCHER

