TORRÉFACTEUR

MOKXA

CAFÉS FINS

Fièrement indépendant depuis 2011 et fort d'une équipe de passionnés basée à Lyon et Strasbourg, Mokxa s'engage à faire découvrir la diversité du café de spécialité, par une sélection minutieuse de cafés fins tracables à la porcelle et de récolte en cours, valorisant le travail des producteurs et soutenant une caféiculture vertueuse.

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ · TRAÇABILITÉ DES GRAINS · SOURCING EN DIRECT · CAFÉICULTURE DURABLE · TORRÉFACTION DE PRÉCISION

LA GAMME MOKXA

CONDITIONNEMENT : 250G | 1KG | VRAC 8KG

LES CLASSIQUES
Café de terroir, Pure origine, Blend et Direct Trade.

LES BIO
Pure origine, Blend et Direct Trade, certifiés 100% BIO.

LES CURIEUX
Process post-récolte, Nano-lot, Best Of, Sélection Superfine.

ANNUELLE

Sélection issue des dernières récoltes, en direct à l'origine ou auprès des importateurs, pour des cafés de terroir.

NOTE SCA DE 83 À 85.

LES CLASSIQUES
ASSEMBLAGES & PURES ORIGINES

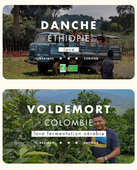
LES BIO
PURES ORIGINES & DÉCAFÉINÉ

SAISONNIÈRE

Sélection de micro-lots aux origines, variétés et process post-récolte singuliers qui évolue au rythme des récoltes.

NOTE SCA DE 86 À 90+.

LES CURIEUX
VARIÉTÉ & PROCESS POST-RÉCOLTES

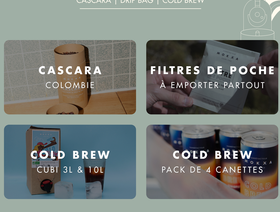


SÉLECTION FINE
BEST OF, QUANTITÉ LIMITÉ

Des café d'exception au score SCA +90

AUTOUR DU CAFÉ

CASCARA | DRIP BAG | COLD BREW



AWACHAÏ

CHAI | MATCHA | GOLDEN | CHOCOLAT

THÉ BIO

GEORGE CANNON

THÉS & INFUSIONS
GEORGE CANNON
DEPUIS 1898
PARIS

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Une large gamme de thés BIO Georges Cannon EN KG OU BOITE DE 20 SACHETS.

NOUS CONTACTER

LYON
SADRY ABIDI
info@cafemokxa.com

STRASBOURG
VALÉRIE EGELE
valerie@cafemokxa.com

CAFÉ MOKXA
cafemokxa.com