



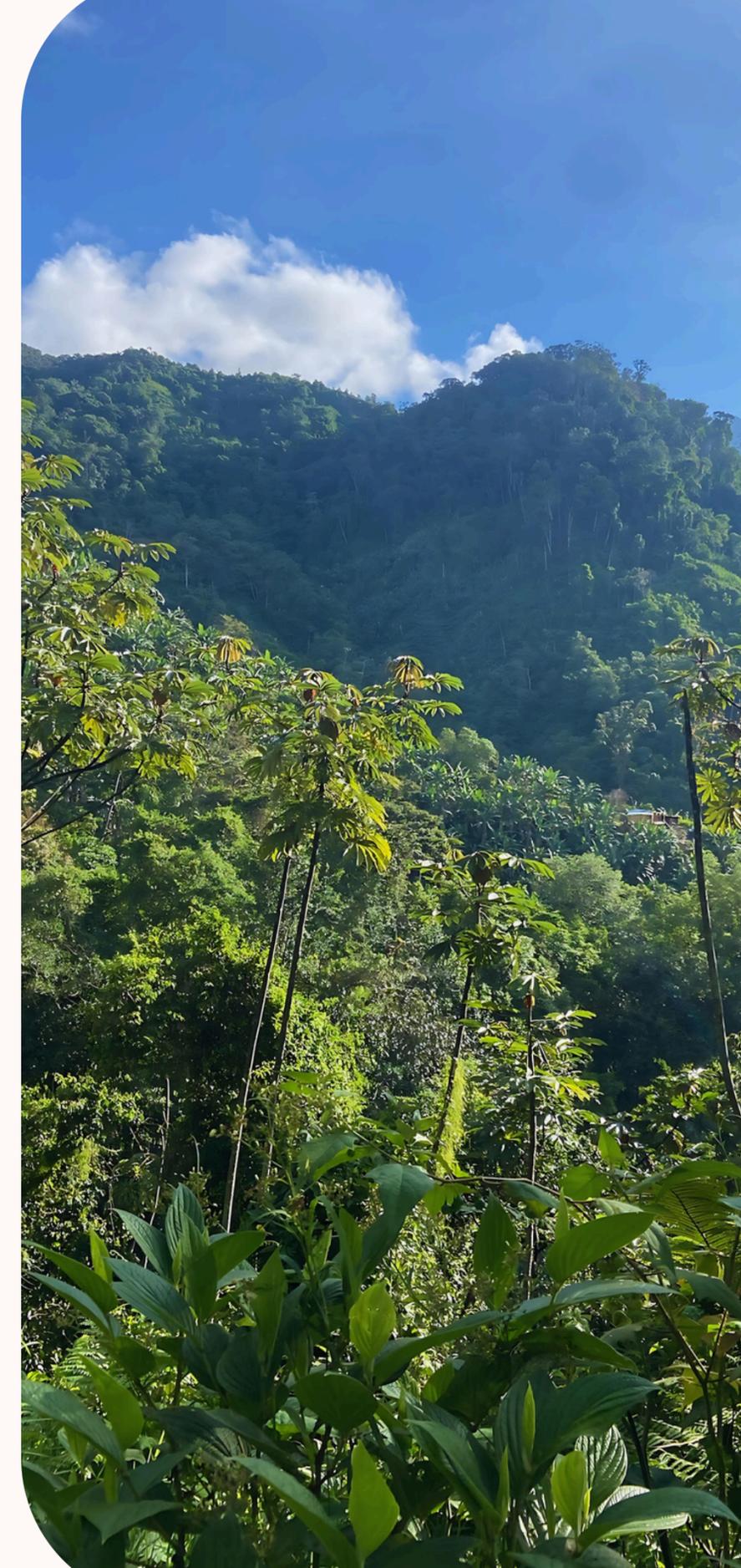


01. NOUS CONNAITRE

02. NOTRE ÉQUIPE

03. ENGAGEMENTS

04. NOS CAFÉS



À PROPOS

De l'ingénierie à l'engagement social : L'aventure de Benoît en Colombie

En début 2023, Benoît entreprend un voyage en Amérique du Sud. Séduit par Santa Marta, une ville côtière des Caraïbes en Colombie, il commence à y envisager des projets. Titulaire d'un diplôme en ingénierie générale et passionné par la nature, Benoît rêve de créer un système de recyclage pour les 500 000 habitants de la ville. Cependant, il réalise que cette initiative est trop avancée par rapport aux préoccupations actuelles des habitants.

Lors d'une expédition à la rencontre de la communauté indigène Kogis, Benoît trouve sa véritable mission. **Il décide de créer une entreprise collaborant avec les producteurs locaux, améliorant les processus de production grâce à ses compétences d'ingénieur, et exportant durablement les produits exceptionnels de cette région de Colombie.**



NOTRE VISION ET NOS VALEURS

Excellence du Produit

Offrir des produits de la plus haute qualité, soigneusement sélectionnés et transformés avec passion.

Préservation Écologique

Placer l'écologie au centre de chaque réflexion, de la production à la livraison (transport, emballage, livraison).

Valorisation du Savoir-Faire Local

Promouvoir et préserver les traditions artisanales locales en garantissant que tous nos produits sont 100% faits en Colombie.

Développement social

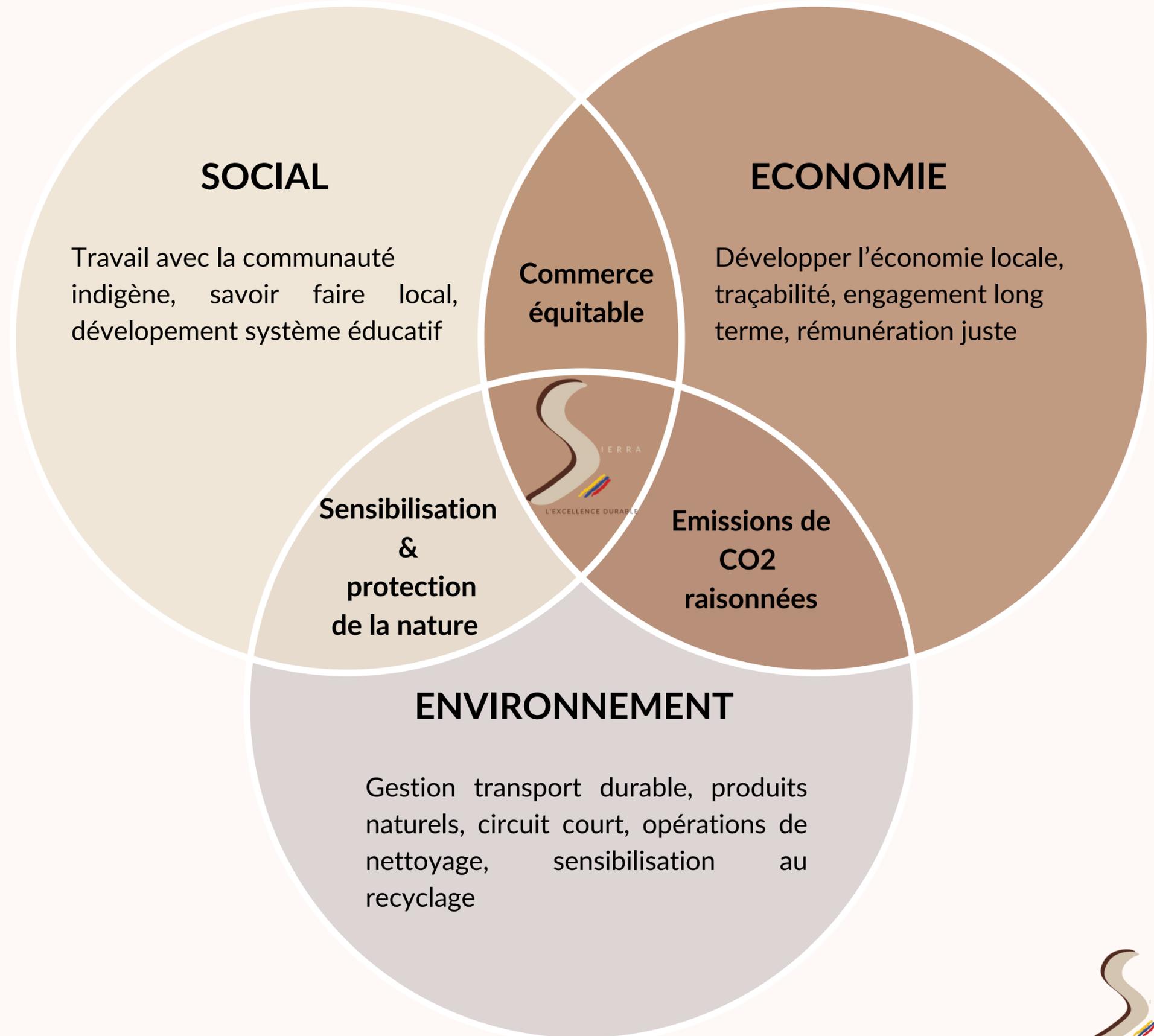
Créer des associations pour améliorer les conditions des communautés locales en investissant dans des projets durables et sociaux.

Éducation et Sensibilisation

Éduquer les consommateurs, producteurs et locaux sur les pratiques durables et écologiques pour un impact positif sur l'environnement.

OBJECTIFS

Améliorer la qualité de nos produits, préserver la nature et soutenir des projets alignés avec nos valeurs.



Nous nous engageons à réduire au maximum l'impact du transport

Cargaison à Santa Marta , Colombie

Transport maritime décarboné
Objectif 100% d'ici 2026

Voilier cargo TOWT



REDUCTION

90 % de CO2

98 % d'oxydes de soufre

92 % d'oxydes d'azote

0 méthane

+

Solution verte pour les livraisons une fois arrivées en France

Livraison contenant 3 mois de consommation (abonnements)



Benoit
CEO



Marie Anne
Directrice créative



Elisabeth
Directrice opérationnelle



Sirine
Responsable financière



Louis
Responsable commercial Lyon



Jean Eric
Conseiller stratégique



NOTRE CAFÉ

PETIT
KOGI

PETIT KOGI

Ce café de spécialité, **100% arabica** est composé de deux variétés:
Cattura & Colombia

Ce café unique provient des montagnes de la **Sierra Nevada de Santa Marta**. Il a été cultivé et ramassé à la main par des indigènes de la communauté "**KOGIS**". Cette communauté vit encore aujourd'hui en autarcie totale et utilise les principes de permaculture & agroforesterie dans leur plantations.

Altitude: 1500m à 2200m

Score SCA: De 81 à 86



Deux Kogis, Daniel et son petit frère à coté d'un pied de café.

Novembre 2023



NOS CAFÉS DU MOMENT 1/5

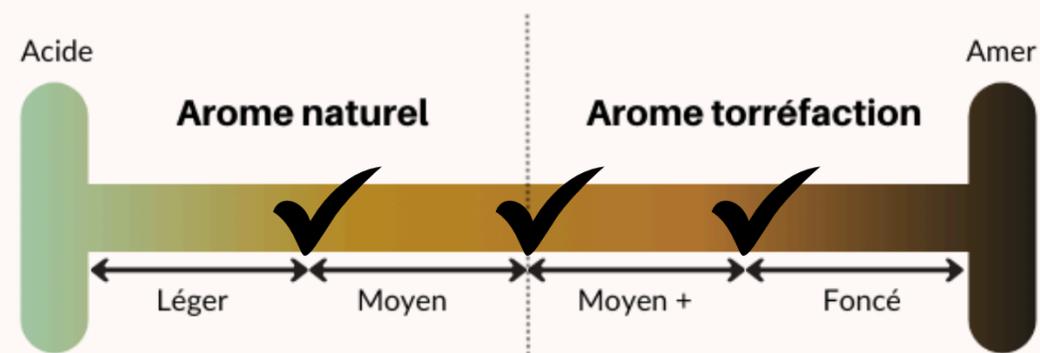
MAMARONGO 1650

Le Mamarongo 1650 est un café d'exception qui séduira vos équipes par la richesse de ses arômes. Avec des notes gourmandes de **chocolat** et de **noisette**, associées à des nuances **boisées** et de **cèdre**, il offre un profil parfaitement équilibré. Il se marie idéalement avec du lait pour des cappuccinos réconfortants et sophistiqués. C'est la boisson parfaite pour apporter chaleur et inspiration tout au long de la journée de travail, en offrant une pause café raffinée qui ensoleillera vos moments partagés.

Fragrance: Noix de coco, fruits secs.

Saveur: Chocolat, fruits secs, boisé, cèdre.

Score SCA: 81,25



✓ Niveaux de torréfaction disponibles

NOS CAFÉS DU MOMENT 2/5

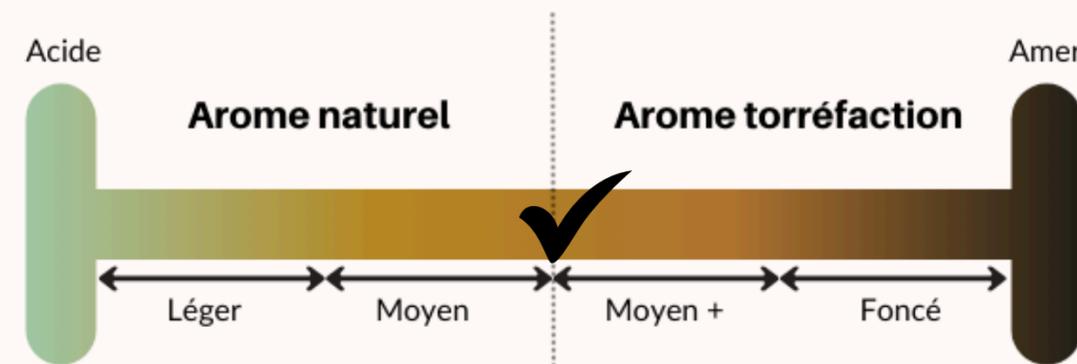
SETAY 1850

Le Setay 1850 se distingue par ses arômes enveloppants de **cacao** et de **vanille**, qui séduisent dès la première gorgée. Ses saveurs profondes de **chocolat**, de notes **boisées** et **d'épices** créent une expérience gustative riche et réconfortante. Ce café équilibré, aux touches chaleureuses, est parfait pour accompagner vos moments de détente ou dynamiser vos journées de travail avec une pause café gourmande et pleine de caractère.

Fragrance: Cacao, Vanille

Saveur: Chocolat, boisé, épices

Score SCA: 83,25



✓ Niveaux de torréfaction disponibles



NOS CAFÉS DU MOMENT 3/5

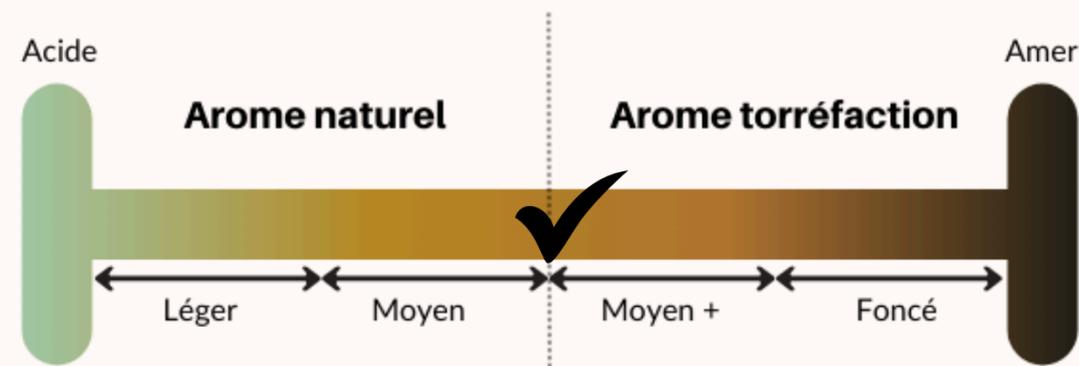
NUMERO 4

Le Numéro 4 se démarque par son parfum envoûtant d'**orange** et de **sucre de canne** non raffiné, apportant une douceur fruitée et naturelle. En bouche, il révèle des saveurs délicates de **vanille**, de **citronnelle** et une touche d'épices, créant un profil aromatique à la fois frais et épicé. Avec un score SCA de 83,25, ce café offre une expérience équilibrée et raffinée, parfait pour ceux qui apprécient des notes subtiles tout en conservant une belle intensité.

Fragrance: Orange, sucre de canne (non raffiné)

Saveur: Vanille, citronnelle, épices

Score SCA: 83,25



✓ Niveaux de torréfaction disponibles



NOS CAFÉS DU MOMENT 4/5

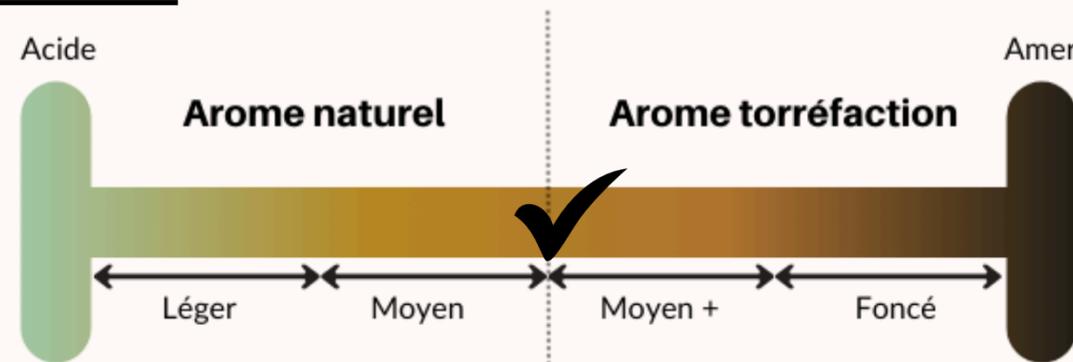
SETAY 2050

Le Setay 2050 est un café d'exception qui éveille les sens par ses arômes frais et épicés. Avec des notes distinctes de **basilic**, de **citronnelle**, et une touche **d'épices**, ce café se démarque par son **acidité vive** et équilibrée. Avec un score SCA de 84, il offre une dégustation pleine de caractère et de raffinement. Parfait pour des pauses café stimulantes, il apportera une énergie revigorante à vos journées de travail, et séduira les amateurs de saveurs plus intenses et complexes.

Fragrance: Orange, sucre de canne (non raffiné)

Saveur: Basilic, citronnelle, épices

Score SCA: 84



✓ Niveaux de torréfaction disponibles



NOS CAFÉS DU MOMENT 5/5

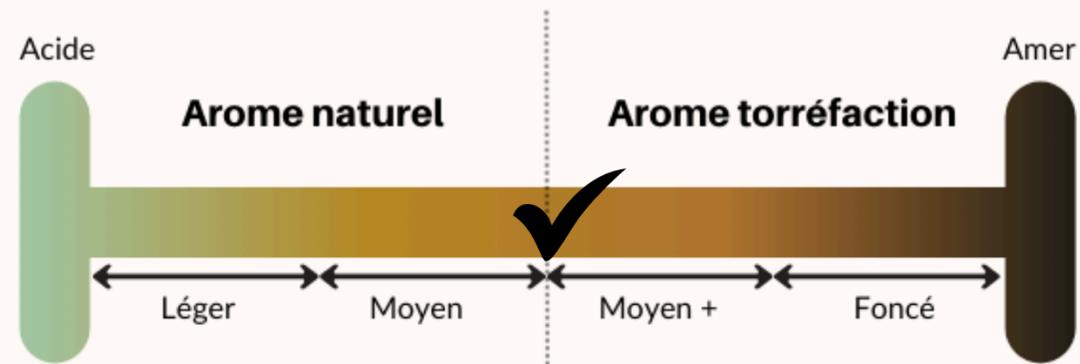
CHERUA 1800

Le Cherua 1800 se distingue par ses arômes envoûtants de caramel intense et d'épices brunes, apportant une profondeur et une richesse aromatique uniques. En bouche, ses saveurs délicates de vanille, de miel, associées aux notes subtiles de basilic et de poivre, créent une harmonie parfaite entre douceur et caractère épicé. Ce café, à la fois audacieux et sophistiqué, est idéal pour les amateurs de profils complexes, offrant une expérience sensorielle captivante à chaque dégustation.

Fragrance: Caramel intense, épices brunes.

Saveur: Vanille, miel, basilic, poivre.

Score SCA: 85,75



✓ Niveaux de torréfaction disponibles

CENTIMES D'€/TASSE

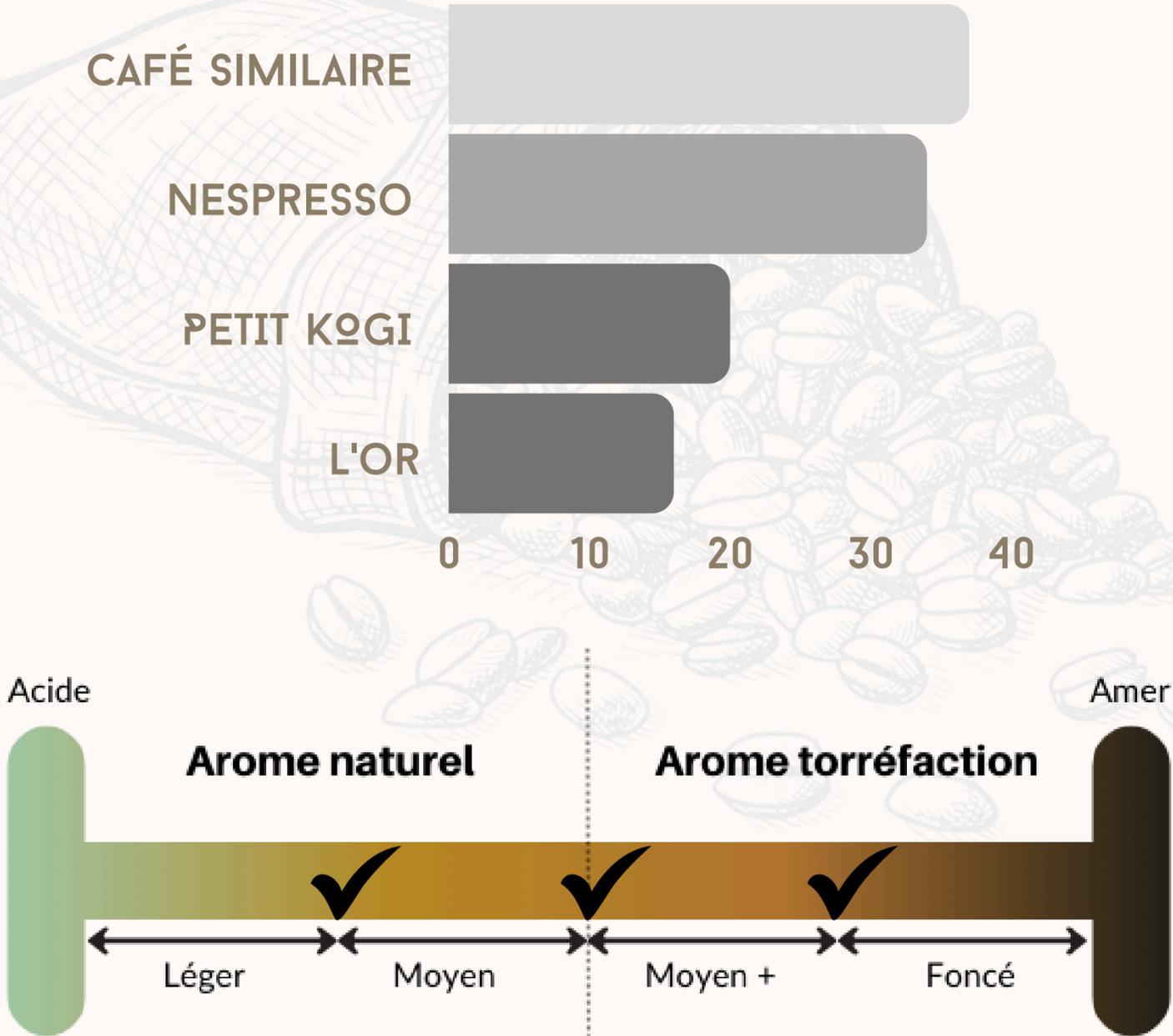
(SOURCE: SITES OFFICIELS RESPECTIFS)

CHIFFRE

1kg de café égal à 133 expressos

SPÉCIFICITÉ

Torréfaction faite à l'origine



2ÈME BOISSON LA PLUS CONSOMMÉE

25 SECONDES
TEMPS D'EXTRACTION
POUR FAIRE UN EXPRESSO

✓ Gammes disponibles

330 FAMILLES INDIGÈNES PARTICIPENT À LA CULTURE DU PETIT KOGI



**PETIT
KOGI**

CONTACT

Tel: 06 80 35 08 57

Email: benoit@sierra-france.com

www.sierra-france.com

PETIT KOGI