

< VERS LA CATÉGORIE



## POUDRE CAFÉ VERT <sup>BIO</sup> NON-TORRÉFIÉ

Satipo, Pérou

**Café vert en poudre bio (Café verde) provenant des Andes péruviennes (600-1200m), forte teneur en acide chlorogénique et en antioxydants, riche en nutriments, cru, 100% naturellement pur, importation directe, 200g.**

- Aliment possédant une teneur élevée en acide chlorogénique (antioxydant) et contenant 2% de caféine
- Idéal pour entamer une cure de jeûne ou une cure détox (foie)
- À consommer comme le café torréfié ou parfait pour sublimer les smoothies et les mueslis

1  200g

Livraison : 6-9 jours ouvrés  
TTC, hors frais d'expédition  
ID 4304-bio - 4,95 € / 100g

AJOUTER AU PANIER

COFFRET AVANTAGEUX -5%

FINEST ORIGIN QUALITÉ TRUE CLEAN LABEL CAFÉ VERT CULTURE VALEURS NUTRITIVES POSOLOGIE CARACTÉRISTIQUES SUPERFOODS SUNDAY NATURAL



### FINEST ORIGIN - HIGHEST GRADE

- Achat direct de grains de café vert récoltés à la main à Satipo, dans les Andes péruviennes.
- Culture biologique certifiée à 600 - 1200 m d'altitude dans un environnement authentique
- vert de la variété Coffea arabica
- Qualité crudité très fine
- Traitement très doux et mouture < 45 °C
- Poudre de grains de café vert non torréfiés
- Teneur naturelle en substances vitales propres à la plante et 2 % de caféine

### NOUS EN AVONS PRIS SOIN

Notre poudre de café vert bio est exclusivement fabriquée à partir de grains de café bio de la variété Coffea arabica récoltés à la main dans les Andes péruviennes. Les grains de café, qui poussent à une altitude de 600 à 1200 mètres dans un environnement naturel, sont traités de la manière la plus douce possible après la récolte. Il n'y a pas de torréfaction, de sorte que notre fine poudre est de la meilleure qualité d'aliment cru. La teneur naturelle de toutes les substances vitales de la plante et 2 % de caféine sont préservés.

Nous utilisons un emballage écologique à base d'amidon, de cellulose et de papier, qui est 100 % biodégradable (compostable).



### TRUE CLEAN LABEL®

- Des superaliments purs de qualité supérieure provenant des meilleurs terroirs du monde
- Approvisionnement direct auprès de fermes traditionnelles sélectionnées
- Des produits certifiés bio ou issus d'une cueillette sauvage et durable
- Tous nos mélanges sont issus de ces matières premières de qualité
- Nous travaillons uniquement avec des sociétés productrices offrant des conditions de travail équitables.
- Traitement sur place immédiatement après la récolte
- Qualité de fabrication maximale (lyophilisation, pression à froid)
- Sans additifs artificiels (vitamine C, arômes, édulcorants)
- Nous évitons au maximum les additifs et les adjuvants
- Nous faisons le choix de déclarer volontairement tous les ingrédients, même si la déclaration de certaines substances n'est pas obligatoire
- Contrôle de qualité systématique dans des laboratoires indépendants
- Remplissage en Allemagne et au sein de l'UE (HACCP, GMP, ISO 22000:2018)
- Emballage dans des flacons en verre brun ou sachets à fermeture hermétique 100 % compostables
- Stockage dans des récipients spéciaux, exempts de substances nocives
- Expédition dans des cartons sans huiles minérales
- Tous nos produits sont 100 % exempts de : stéarate de magnésium, dioxyde de silicium, nanoparticules (sauf exceptions légales), OGM, colorants, colorants et arômes artificiels, dioxyde de titane, sucres ajoutés & édulcorants



### CAFÉ VERT

#### LE CAFÉ VERT

Lorsque l'on se réfère au café vert provenant de l'intense variété Coffea arabica, particulièrement appréciée, il s'agit de grains de café péruviens crus, moulus, mûris à souhait et non torréfiés. Contrairement au café torréfié, le café vert péruvien possède l'intégralité des nutriments et des principes actifs présents au sein de la plante de café, à l'état naturel. Son goût, sobre et acidulé, n'est en rien comparable à celui du café torréfié, bien que sa préparation nécessite une infusion, au même titre que le café classique. Il est toutefois recommandé de l'utiliser comme ingrédient à ajouter dans un smoothie ou toute autre boisson fraîche.

#### TENEUR EXTRÊMEMENT ÉLEVÉE EN ACIDE CHLOROGÉNIQUE

La différence majeure existant entre le café vert cru et le café torréfié réside dans la forte teneur en acide chlorogénique. Celui-ci est en effet réduit au cours du processus de torréfaction. L'acide chlorogénique est un ester de l'acide caféique, exceptionnellement antioxydant, présent notamment dans le café vert, mais également disponible en faibles quantités au sein de divers autres végétaux (comme par exemple les pommes de terre, les orties, les artichauts et les groseilles). Toutes ces circonstances réunies, alliées à ses incroyables propriétés d'activation du métabolisme (2% de caféine), font du café vert non torréfié une Superfood particulièrement fonctionnelle, contrairement au café classique torréfié.

#### RICHE EN MINÉRAUX ET OLIGO-ÉLÉMENTS

Outre sa teneur élevée en acides aminés, en antioxydants et en lipides, le café vert contient également toute une pléiade de minéraux tels que le potassium, le calcium, le magnésium et le phosphore.



### CULTURE ET TRANSFORMATION

#### LE DOMAINE DE CULTURE

Depuis la domination coloniale espagnole, la variété de café Coffea arabica est cultivée sur les hauts plateaux des Andes péruviennes, celle-ci compte actuellement parmi les principaux domaines de culture du café vert dans le monde entier. Les flancs des massifs montagneux des Andes se distinguent grâce à leurs sols extrêmement riches en nutriments, qui confèrent au café une arôme extraordinaire allié à une teneur en acide chlorogénique particulièrement élevée.

#### TRANSFORMATION SOIGNEUSE

Pour la fabrication de la poudre de café vert, les grains de café non torréfiés, mûris à souhait puis récoltés à la main, sont nettoyés, puis transformés avec le plus grand soin



### VALEURS NUTRITIVES

#### VALEURS NUTRITIONNELLES

100G CONTIENNENT EN MOYENNE		% AJR*
Énergie	1784kJ / 426,2kcal	18,9%
Graisses	12,7g	16,9%
Glucides	63,9g	21,0%
Protéines	14,2g	25,8%

\* Conformément aux directives européennes relatives à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires

#### TENEUR EXCEPTIONNELLEMENT ÉLEVÉE EN:

Caféine (2%), chlorogénique

**Remarque :** Les valeurs mentionnées ci-dessus se basent sur les analyses effectuées en laboratoire par notre fabricant. Le produit étant naturel, ces données nutritionnelles peuvent varier en fonction de l'assortiment de produits.

#### CERTIFICATION BIO



### POSOLOGIE

#### PRÉPARATION

Aliment adapté à une consommation quotidienne, idéal dans les smoothies, les shakes, le muesli ou encore le café. Particulièrement optimal dans le cadre d'un régime alimentaire, ainsi que pour permettre l'activation du métabolisme.

#### CONTRE-INDICATIONS

La consommation de café vert est fortement contre-indiquée en cas de poids inférieur à la normale, ainsi qu'en cas de sensibilité accrue à la caféine.

#### EMBALLAGE

Conditionné dans un sachet à zip à fond plat particulièrement haut de gamme, hermétique, et protégeant les arômes de manière optimale. Son revêtement intérieur, constitué de 9 couches, représente une barrière de protection extrêmement fiable permettant de protéger idéalement la poudre contre l'influence des substances nocives extérieures et contre l'oxydation

#### CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec. Tenir éloigné de toute source de lumière et de chaleur.



### DÉTAILS DU PRODUIT

<b>Composants</b>	100% poudre de café verte naturelle, d'une pureté variétale exceptionnelle, qualité crudité, exempte d'additifs
<b>Origine</b>	Satipo, Junin, Pérou
<b>Altitude</b>	600-1200m, Andes péruviennes
<b>Certification Bio</b>	Label Bio de l'EU
<b>Récolte</b>	Récolte manuelle, octobre à avril
<b>Transformation</b>	La chair du fruit présente au milieu du grain de café, rigoureusement sélectionnée, mûri à souhait et non torréfié, est prélevée, pelée et moulu sous forme de poudre fine.
<b>Application</b>	Aliment adapté à une consommation quotidienne. Le café vert non torréfié est une source particulièrement riche en antioxydants (notamment en acide chlorogénique). Préparation identique à celle du café torréfié classique, ou bien utiliser sous forme de poudre à verser dans un smoothie ou dans du muesli.



### SUPERFOODS SUNDAY NATURAL

#### PHILOSOPHIE SUNDAY NATURAL

Depuis des milliers d'années, des gens du monde entier utilisent des aliments exceptionnels et de précieux principes actifs végétaux pour aider à maintenir leur santé et leur vitalité de façon naturelle.

Avec nos produits, nous essayons de nous rapprocher le plus possible de cette sagesse ancestrale.

Notre démarche est simple : tous nos produits répondent aux plus hauts standards de naturalité, de pureté et de qualité. Nous appliquons cette philosophie à tous les niveaux, avec un amour méticuleux, jusqu'au moindre détail.

En savoir plus sur [Sunday Natural](#).