

C A F E
CONTINENT

CATALOGUE 2025



www.cafecontinent.com

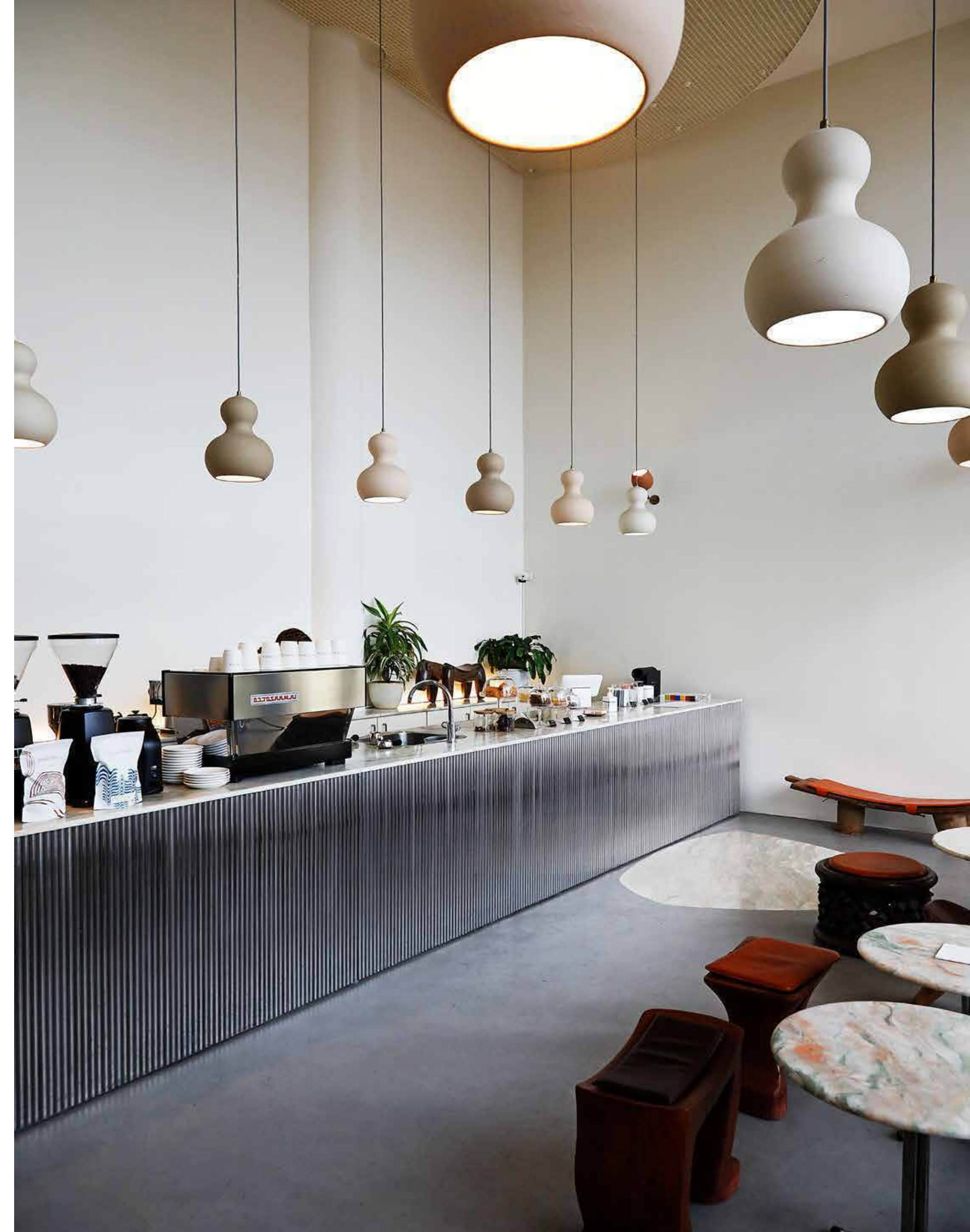
IG: [cafecontinent](#)

FB: [cafe continent ci](#)



CAFE CONTINENT

Découvrez notre sélection de cafés de spécialité africains et d'ailleurs, torréfiés avec passion en Côte d'Ivoire pour garantir fraîcheur et qualité exceptionnelle.





POURQUOI CAFÉ CONTINENT ?

QUALITÉ SUPÉRIEURE

Café de spécialité (+80 SCA) en origines uniques ou en mélanges subtils pour une expérience gustative exceptionnelle.

FRAÎCHEUR GARANTIE

Torréfaction locale en Côte d'Ivoire assurant une production fraîche et une disponibilité continue.

CENTRE DE FORMATION

Premier centre d'enseignement sur le café de spécialité en Afrique occidentale et centrale, en collaboration avec l'OIAC.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Suivi et assistance pour tout votre équipement, de la machine au moulin, par nos équipes expertes.





NOTRE MISSION

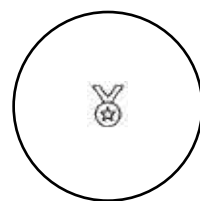
Faire découvrir les meilleurs cafés d'Afrique à travers notre expertise et notre passion, tout en explorant les concepts du métissage, de l'innovation, de l'éducation et de la durabilité.

Nous voulons *démocratiser la consommation du café de spécialité en Afrique et à l'international*, tout en mettant en avant le café d'exception Africain.



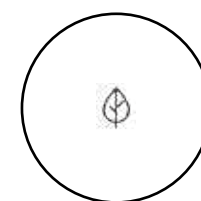


NOS VALEURS



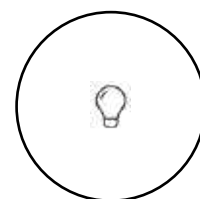
Qualité

Sélection rigoureuse
des meilleurs cafés
de spécialité



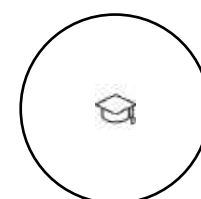
Durabilité

Respect de l'environnement
et commerce équitable



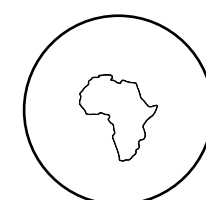
Innovation

Recherche constante
de nouvelles
méthodes et saveurs



Éducation

Formation et sensibilisation
aux pratiques d'excellence



Africanité

Mettre en valeur le
patrimoine café africain
et ses producteurs



CC

NOS CAFÉS

- L'AFRIQUE : NOTRE CŒUR
- LA GAMME AFRIQUE
- GAMME CONTINENTS
- NOS BLENDS SIGNATURES
- LES GAMMES D'EXCEPTIONS





L'AFRIQUE : NOTRE CŒUR

ORIGINES AFRICAINES

Berceau du café, l'Afrique offre une diversité inégalée de terroirs et de profils aromatiques, des hauts plateaux éthiopiens aux collines ivoiriennes.

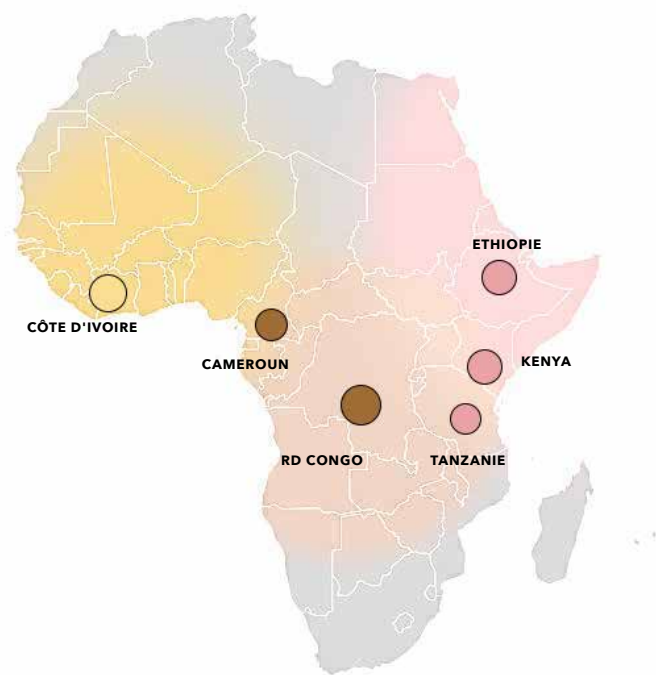
ROBUSTA D'EXCEPTION

Nous sommes fiers de réhabiliter l'image du Robusta africain, en démontrant qu'il peut atteindre des scores de spécialité remarquables quand il est cultivé et transformé avec soin.

TRAÇABILITÉ ET ÉQUITÉ

Nous souhaitons participer à toute la chaîne de valeur, de la terre à la tasse, en offrant une proposition de haute qualité tout en redonnant une part équitable aux agriculteurs.





LA GAMME AFRIQUE

CÔTE D'IVOIRE

AFRIQUE CENTRALE

AFRIQUE DE L'EST

Danané
Robusta
Notes: Chocolat Noir
Torréfaction Brune
SCA : 80/100

Haut-Nkam (Cameroun)
Robusta
Notes: Chocolat, Épices
Torréfaction Brune
SCA : 82/100

Djimma (Éthiopie)
Arabica
Notes: Cerise, Citron
Torréfaction Claire
SCA : 82/100

Biankouma
Robusta
Notes: Cacahuètes et Cacao
Torréfaction Brune
SCA : 80/100

Bamboutos (Cameroun)
Arabica
Notes: Fruits rouges, Pomme
Torréfaction Ambrée
SCA : 84/100

Kiambu (Kenya)
Arabica
Notes: Caramel, Fruits
Rouges - Torréfaction Claire
SCA : 84/100

Man
Robusta
Notes: Miel et Chocolat
Torréfaction Ambrée
SCA : 80/100

Kivu (RD Congo)
Arabica
Notes: Cerise, Fruits secs,
Hibiscus
Torréfaction Ambrée
SCA : 83,5/100

Masaka (Ouganda)
Robusta
Notes: Chocolat noir,
Fruits secs
Torréfaction Brune
SCA: 84/100





NOS CAFÉS DE CÔTE D'IVOIRE

La région ouest de la Côte d'Ivoire, avec ses reliefs vallonnés, ses collines granitiques et son climat chaud et humide, offre des conditions pédoclimatiques idéales pour la culture de Robustas d'exception, qui atteignent des scores de spécialité remarquables.

DANANÉ

Ce Robusta naturel, cultivé à 349m d'altitude, dévoile de riches notes de chocolat noir. Sa torréfaction brune lui confère une intensité maximale (10/10) et un score **SCA de 80/100**.

MAN

Provenant de 476m d'altitude, ce Robusta naturel offre un profil unique de cacahuètes et de cacao. Torréfié brun, il présente une belle intensité (9/10) avec un score **SCA de 81/100**.

BIANKOUMA

À 656m d'altitude, ce Robusta naturel exceptionnel révèle des arômes délicats de miel et de chocolat. Sa torréfaction ambrée lui confère une intensité harmonieuse (8/10) et un impressionnant score **SCA de 83/100**.





GAMME CONTINENT

Sélections Internationales

AMÉRIQUE

ASIE

DÉCA

Huila - Colombie

Arabica
Notes: Chocolat noir, Fruits rouges
Score SCA: 83/100

Veracruz - Mexique

Arabica
Notes: Amande, Caramel, Fruits tropicaux
Score SCA: 86/100

Yunnan - Chine

Arabica
Torréfaction: Ambrée
Score SCA: 81/100

Paduak - Myanmar

Arabica
Notes: Thé Vert, Chocolat, Épices
Score SCA: 81/100

Cauca - Colombie Déca:

Arabica
Torréfaction: Ambrée
Notes: Chocolat, Équilibré, Sucré
Score SCA: 84/100





NOS BLENDS SIGNATURE

Sélections Internationales

LE BLEND CONTINENT	LE BLEND AFRIQUE	LE BLEND AMC	LE BLEND ÉTHIOPIQUE	LE BLEND RÉGIONAL
100% Arabica	80% Arabica, 20% Robusta	70% Arabica, 30% Robusta	100% Arabica	100% Arabica
Arômes: Sésame, Nougat, Caramel	Arômes: Caramel, Fruits Rouges, Agrumes	Arômes: Abricots, Chocolat, Noisettes	Arômes: Figue, Miel, Cacao	Arômes: Chocolat noir brulé
Torréfaction: Ambrée	Torréfaction: Claire	Torréfaction: Ambrée	Torréfaction: Ambrée	Torréfaction: Foncée
Intensité: 7/10	Intensité: 5/10	Intensité: 6/10	Intensité: 7/10	Intensité: 9/10
L'ultime mélange, réunissant diverses régions en un assemblage unique, créé après trois ans de recherche et développement.	Un hommage au berceau du café, avec un équilibre parfait entre intensité, douceur et complexité aromatique.	Célébrant la richesse des sols volcaniques et des altitudes uniques de l'Amérique Centrale.	L'essence même du café : une source, un héritage, une terre nourricière.	L'équilibre parfait entre onctuosité et caractère – une ode à l'art du café de spécialité.



LES GAMMES D’EXCEPTION

Éditions Limitées | Cette variété unique, originaire de la forêt de Gori Gesha, est l'une des plus célèbres au monde.
L'altitude très élevée et la petite quantité de cerises produites en font un café rare et particulièrement recherché.

GESHA, Éthiopie

ARBEGONA, Éthiopie

SHANGI, Rwanda

Altitude: 1973-2069m

Altitude: 2200m

Altitude: 1660m

Process: Naturel

Process: Naturel

Process: Naturel

Variété: Gori Gesha Forest

Variété: Arabica (Heirloom)

Variété: Arabica (Bourbon Rouge)

Arômes: Fleurs, Tamarin, Orange

Arômes: Fruits Tropicaux

Arômes: Fraises, Prunes, Figs

Torréfaction: Claire

Torréfaction: Claire

Torréfaction: Claire

Score SCA: 88.5/100

Score SCA: 87.5/100

Score SCA: 86.5/100



CC

NOS MACHINES

- LES MACHINES - B2B
- LES MACHINES - B2C
- LES ACCESSOIRES





LES MACHINES - *B2B*

B2B
LES MARZOCCO



GB5

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 3 GR
TTC: 10.980.000 FCFA | REFERENCE:MTC064



LINEA PB*

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 3 GR
TTC: 10.400.000 FCFA | REFERENCE:MTC084



LINEA CLASSIC

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 3 GR
TTC: 7.850.000 FCFA | REFERENCE:MTC083



LINEA CLASSIC

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 2 GR
TTC: 6.550.000 FCFA | REFERENCE: MTC027



LA LINEA PB

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 2 GR
TTC: 8.850.000 FCFA | REFERENCE: MTC082



B2B

MACHINE AUTOMATIQUE À GRAIN



EAGLE BLACK VA388

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 2 GR

TTC: 9.450.000 FCFA | REFERENCE: MTC048A



VA358 WHITE EAGLE

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 2 GR

TTC: 5.200.000 FCFA | REFERENCE: MTC048



LA NERA

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 1 GR

TTC: 1.850.000 FCFA | REFERENCE: MTC013



LA NERA

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 2 GR

TTC: 2.400.000 FCFA | REFERENCE: MTC026

MOULINS ÉLECTRIQUES



MAGIC M1 SAE CO

MACHINE PROFESSIONNELLE - À GRAIN

TTC: 1.200.000 FCFA | REFERENCE: MTC070

S



MAGIC M2 SAECO

MACHINE PROFESSIONNELLE - À GRAIN

TTC: 1.400.000 FCFA | REFERENCE: MTC071



KREA TOUCH NEKTA

MACHINE PROFESSIONNELLE - À GRAIN

TTC: 2.800.000 FCFA | REFERENCE: MTC073



MDJ

MACHINE PROFESSIONNELLE - MOULINS ÉLECTRIQUE

TTC: 765.000 FCFA | REFERENCE: MTC049



LES MACHINES - **B2C**

B2C
LES MARZOCCO



LINEA MINI NOIR

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 1 GR
TTC: 3.200.000 FCFA | REFERENCE: MTC010



LINEA MINI BLANC

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 1 GR
TTC: 3.200.000 FCFA | REFERENCE: MTC012



LINEA MINI INOX

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 1 GR
TTC: 3.200.000 FCFA | REFERENCE: MTC011



LINEA MINI BLEU

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 1 GR
TTC: 3.200.000 FCFA | REFERENCE: MTC044



LINEA MINI ROUGE

MACHINE PROFESSIONNELLE - ESPRESSO 1 GR
TTC: 3.200.000 FCFA | REFERENCE: MTC047



LINEA MICRA JAUNE

LINEA MICRA 220V - PERCO 1 GR
TTC: 2.400.000 FCFA | REFERENCE: MTC069



B2C
MOULINS ÉLECTRIQUES

MACH AUTO



MALHKONIG
X54
TTC : 585.000 fcfa
Reference : MTC020



MAZZER
Pro Lux Noir
TTC : 685.000 fcfa
Reference : MTC022



MAZZER
Pro Lux Blanc
TTC : 685.000 fcfa
Reference : MTC040



FELLOW
ODE GEN 1.1 NOIR
TTC : 378.000 fcfa
Reference : MTC059



BARATZA
Encore
TTC : 127.500 fcfa
Reference : MTC023



MACH AUTO CADORNA
PRES GAGGIA
TTC: 689.000 Fcfa
Rference: MTC076



MACH AUTO MAGENTA
MCHAUTO
TTC: 415.000 Fcfa
Rference: MTC078

B2C
CAFÉTIÈRES

MACHINE COMPATIBLE NESPRESSO

MOUSSEUR DE LAIT



MOCCASMASTER
KBG SELECT Jaune Pastel
TTC : 310.000 fcfa
Reference : MTC053



MOCCASMASTER
MK4 NOIR-Z
TTC : 275.000 fcfa
Reference : MTC054



MOCCASMASTER
HBG BLANCHER-Z
TTC : 255.000 fcfa
Reference : MTC052



MORNING
CONTINENT
TTC : 285.000 fcfa
Reference : MTC043



JULIA
CONTINENT
TTC : 85.000 fcfa
Reference : MTC100



N/A
INOX MF01
TTC : 60.000 fcfa
Reference : EBO035



LES ACCESSOIRES

B2C

PORTEFILTRES

ENTRETIEN MACHINES



NR

PF BOTOMLESS
TTC : 34.000 fcfa
Ref: EBA060



NR

PF 1 CUP MATT HANDLE
TTC : 28.500 fcfa
Ref.: EBA065



NR

PF 2 CUPS MATT HANDLE
TTC : 35.000 fcfa
Ref: EBA066



CAFELAT

SUPPORT PORTE FILTRE INOX
TTC : 135.000 fcfa
Ref: EBA046



ASTORIA

BLIND FILTER BASKET
TTC : 17.500 fcfa
Ref: EBA013



CAFELAT

BRUSH JOINT SHOWER HEAD
TTC : 31.500 fcfa
Ref: EBA005



NR

BRUSH GRINDER 200
TTC : 7.500 fcfa
Ref: EBA006



PULY

POWDER 900 G
TTC : 14.000 fcfa
Ref: EBA011

ACCESSOIRES



CAFELAT

PORTE GOMME
TTC : 4.000 fcfa
Ref: EBA035



VDGLASS

PIREX 30-60 ML
TTC : 1.050 fcfa
Ref: EBA036



ACAIA

DOSEUR INOX
TTC : 70.500 fcfa
Ref: EBA043



MOTTA

LATTE ARTE TOOL
TTC : 15.000 fcfa
Ref: EBA044



CREMA PRO

SHAKER CACAO BASKET
TTC : 8.500 fcfa
Ref: EBA032



CAFELAT

CHIFFONS 30 X 30 SET 4
TTC : 24.000 fcfa
Ref: EBA034



B2C

TEMPER MAT

PITCHER

TAMPER & DISTRIBUTOR



CAFELAT

CORNER 210 X 145
TTC : 25.000 fcfa
Ref.: EBA023



CAFELAT

FLAT MAT
TTC : 34.000 fcfa
Ref.: EBA057



ILSA

EASY SERIES-3 300
TTC : 14.000 fcfa
Ref.: EBA030



ILSA

EASY SERIES-3 600
TTC : 16.500 fcfa
Ref.: EBA031



NR

TAMPER MANUEL ALU ERGO
TTC : 12.750 fcfa
Ref.EBA067



EDO

TAMPER MANUEL ERGO
TTC : 25.500 fcfa
Ref.: EBA067



MOTTA

DISTRIBUTEUR 57 NOIR
TTC : 52.500 fcfa
Ref.: EBA033

CARAFES

BOUILLOIRES



HARIO

DRIPPER V60 BLANC
TTC : 19.000 fcfa
Ref: EBO006



KINTO

CARAFE 300 ML
TTC : 10.500 fcfa
Ref: EBO010



KINTO

CARAFE 600 ML
TTC : 14.000 fcfa
Ref: EBO011



BONAVITA

BOUILLOIRE 1 L BEC
TTC : 49.000 fcfa
Réf.: EBO024



HARIO

BOUILLOIRE 1,2 L BUONO
TTC : 66.500 fcfa
Ref.:EBO025



BONAVITA

BOUILLOIRE 1 L ELECTRIQUE
TTC : 127.500 fcfa
Ref.: EBO026



HARIO

BOUILLOIRE 0.8 L ELECTRIQUE
TTC : 102.500 fcfa
Ref.: EBO027



LES ÉQUIPEMENTS

BALANCES		KNOCK BOX			TRAVEL TUMBLER		
							
ACAIA BALANCE DIGITALE TTC : 220.000 fcfa Réf.: EBO031	BREWISTA BALANCE SMART V2 TTC : 95.000 fcfa Réf.: EBO029	CAFELAT D128 ROUGE TTC : 35.500 fcfa Réf.: EBA017	CAFELAT LARGE NOIR TTC : 47.500 fcfa Réf.: EBA021	CAFELAT KNOCK BOX 25X150 TTC : 10.500 fcfa Réf.: EBA016	KINTO 350 BEIGE TTC : 30.500 fcfa Réf.: EBO022	KINTO 350 NOIR TTC : 30.500 fcfa Réf.: EBO023	KINTO 350 INOX TTC : 28.500 fcfa Réf.: EBO021
FILTRES		BOITES			MOULINS MANUELS		
							
ORIGAMI BOITE FILTRES 1 X 100 TTC : 8.000 fcfa Réf.: EBO017	ORIGAMI BOITE FILTRES 1 X 100 n.4 TTC : 4.500 fcfa Réf.: EBO048	AEROPRESS BOITE FILTRES 1 X 350 TTC : 4.500 fcfa Réf.: EBO019	AEROPRESS FILTRE RÉÉTULISABLE TTC : 17.500 fcfa Réf.: EBO020	FELOW BOITE 0.7 L ATMOS BLANC TTC : 42.500 fcfa Réf.: EBO038	FELOW BOITE 0.7 L ATMOS NOIR TTC : 42.500 fcfa Réf.: EBO036	FELOW BOITE 1.2 L ATMOS NOIR TTC : 45.500 fcfa Réf.: EBO037	AERGRIND NOCK TTC : 250.000 fcfa Ref. : COMMANDANTE MK4 NITRO C40 AMERICAN CHERRY TTC : 290.000 fcfa Ref.:



BOITES

ÉQUIPEMENTS PRÉPARATION CAFÉ



AIRSCAPE

BOITE 250 G MATBLANC
28.000 fcfa
Ref.: EBO012



AIRSCAPE

BOITE 500 G MATBLANC
44.500 fcfa
Ref.: EBO013



AIRSCAPE

BOITE 250 G CV BAMBO
43.000 fcfa
Ref.: EBO014



AIRSCAPE

BOITE 500 G CV BAMBO
46.000 fcfa
Ref.: EBO015



AEROPRESS

KIT AEROPRESS+SAC
30.000 fcfa
Ref.:EBO003



AEROPRESS

KIT GO AEROPRESS+SAC
42.500 fcfa
Ref.:EBO055



ORIGAMI

DRIPPER ORIGAMI JAUNE
32.000 fcfa
Ref.:EBO005

ÉQUIPEMENTS PRÉPARATION CAFÉ



HARIO

CAFETIERE PISTON ACIER
600 ML
36.500 fcfa
Ref : MTC055



ESPRO

P3 PISTON VERRE
900 ML
60.000 fcfa
Ref : MTC056



HARIO

KIT DRIPPER
IMMERSION SWITCH
60.500 fcfa
Ref : EBO0 01



HARIO

KIT MANUEL V60
16.500 fcfa
Ref : EBO002

C A F E
CONTINENT

CONTACTEZ-NOUS!

Coordonnées

Usine : +225 05 00 15 75 67

Commercial Horeca : +225 07 09 36 20 17

Commercial Gros: +225 05 00 15 75 91

Export MENA : +961 71 556 279

Export Europe: +230 59 107 106

Email: sales@cafecontinent.com

Retrouvez-nous

Abidjan, Rue Clément Ader Square Center, Zone 3

f @cafecontinent

ig @cafecontinentci

www.cafecontinent.com

