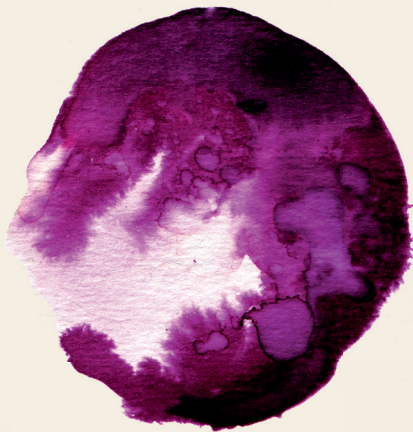




L'Arbre à Café

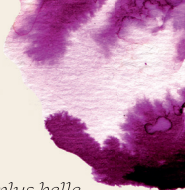


Los Lajones Bambu

PANAMA

Graciano Cruz, Los Lajones

EXCEPTION



Los Lajones Bambu

Un Geisha lavé d'une grande pureté et générosité, issu de la plus belle parcelle de Los Lajones

Graciano Cruz est l'une des figures majeures du café de spécialité dans le monde. C'est lui qui a inventé, dans ses fermes du Panama et du Salvador, le process Honey, c'est lui aussi qui a co-fondé la première entreprise dévoilant et créant des café de plus de 90 points, c'est lui aussi qui a converti nombre de fermiers à l'agriculture biologique. Un ami de longue date de L'Arbre à Café, comme une évidence.

RECETTE ESPRESSO

IN : 20g
OUT : 42g
25 secondes
9 bar

MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g – 94°C – 3min
Préinfusion : 45g – 30s
30s – 2min30s : verser jusqu'à 200g
2min30s – 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Naturelle non certifiée

FERMENTATION

Lavée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Floral

NOTES

Jasmin, lavande, citrus

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha green tips

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●

SÉCHAGE

Sur lit de bambous au soleil
pendant 40 jours

