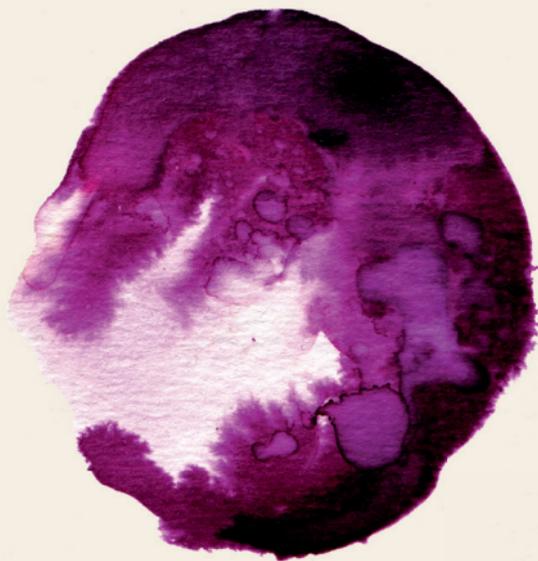




# L'Arbre à Café

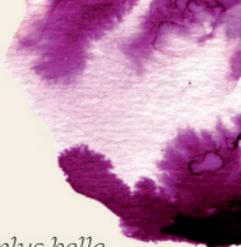


Los Lajones Bambu

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

## RICHESSA AROMATIQUE

●●●●●

## SÉCHAGE

Sur lit de bambous au soleil  
pendant 40 jours

