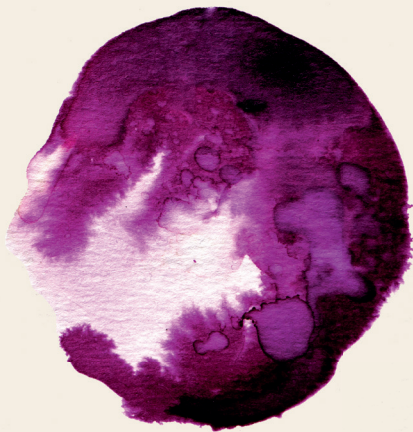




# L'Arbre à Café

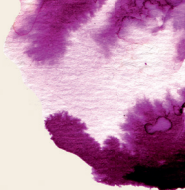


Los Lajones Bambu

PANAMA

Graciano Cruz, Los Lajones

*EXCEPTION*



# Los Lajones Bambu

*Sans doute le Geisha naturel le plus pur du Panama. Issu de la plus belle parcelle de Los Lajones, la plantation écologique de Boquete.*

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 cofondé la première entreprise dévoilant des cafés de plus de 90 points. C'est lui, enfin, qui a converti de nombreux fermiers à l'agriculture biologique à travers le monde. Un ami de longue date de L'Arbre à Café, comme une évidence.

## RECETTE ESPRESSO

IN : 20g  
OUT : 42g  
25 secondes  
9 bar  
93°

## MÉTHODE V60

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

## AGRICULTURE

Naturelle non certifiée

## FERMENTATION

Naturelle

## PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

## NOTES

Lavande, citrus, pêche, cerise

## PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

## VARIÉTÉ

Arabica / Geisha green tips

## RICHESSA AROMATIQUE

●●●●●

## SÉCHAGE

Sur lit de bambous  
à côté de la parcelle au soleil  
pendant 40 jours

