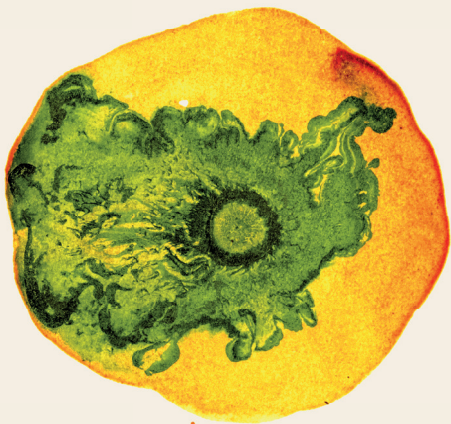




L'Arbre à Café

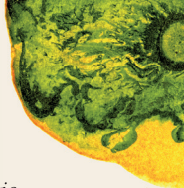


Saio

ÉTHIOPIE

Familles paysannes, jardins de café

GRAND CRU



Saio

Un café de jardins venu du terroir emblématique de l'Ethiopie

S'il est un terroir à part dans le monde du café, c'est bien Sidama. À quelques centaines de kilomètres au sud d'Addis Abeba, le Sidama est La région des jardins de café. Alors que Guji, sa voisine, est celle des cafés de forêt, Sidama recèle de mille et un jardins clos à proximité immédiate des maisons. Les producteurs en polyculture utilisent quotidiennement un compost domestique. En résulte des caféiers abondants, des cerises gorgées de sucre et d'arômes. Le Saio est une ode à cette caféiculture authentique.

RECETTE ESPRESSO

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

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

Agriculture biologique
de polyculture typique
de la nouvelle caféiculture
éthiopienne

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PUISSANCE

●●○○○ Léger

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Lavée

NOTES

Pêche, thé noir, fleurs blanches,
agrumes

VARIÉTÉ

Arabica / Typica, Catimor,
Caturra, Bourbon

SÉCHAGE

Sur lit en plein air
pendant 14 jours



FR-BIO-01
Agriculture non UE

www.larbreacafe.com

www.pro.larbreacafe.com

L'Arbre à Café

[larbreacafe](https://www.instagram.com/larbreacafe)

Entreprise

