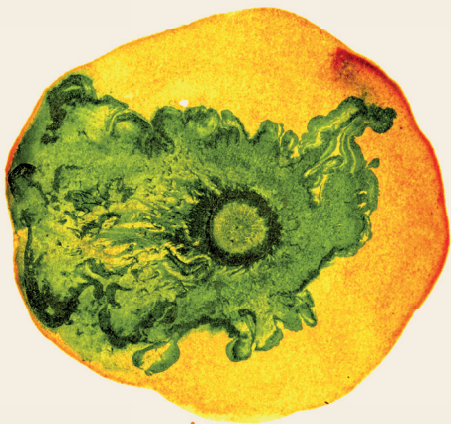




L'Arbre à Café

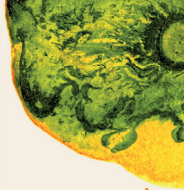


Saio

ÉTHIOPIE

Mustafa Abakano

GRAND CRU



Saio

*Toute l'expression du terroir des origines de l'Arabica :
Jimma, en Éthiopie*

Il y a café éthiopien et café éthiopien, et puis il y a le Saio. Racé, précis, d'une clarté rare. Un très grand washed venu du terroir des origines de l'Arabica.

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
sous forêt native

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PUISSANCE

●●●●○ Fort

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Lavée

NOTES

Abricot, pomme, caramel, toffee,
chocolat noir

VARIÉTÉ

Arabica / Heirlooms
(74110, 74112)

SÉCHAGE

Sur lit ombragé pendant 12 jours



FR-BIO-01
Agriculture non-UE

www.larbrecafe.com

www.pro.larbrecafe.com

L'Arbre à Café
 [larbrecafe](https://www.instagram.com/larbrecafe)

Entreprise Société à

Certifiée Mission