



L'Arbre à Café



Kenia Camelias

SALVADOR

Graciano Cruz, Las Camélias

EXCEPTION



Kenia Camelias

*Le témoin de la renaissance de la caféiculture du Salvador :
un grand café issu de la variété reine du Kenya, le SL28*

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

Naturelle

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Épicé

NOTES

Myrtille, fraise, rhubarbe

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / SL28

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●○

SÉCHAGE

Sur lit de bambous au soleil
pendant 40 jours

