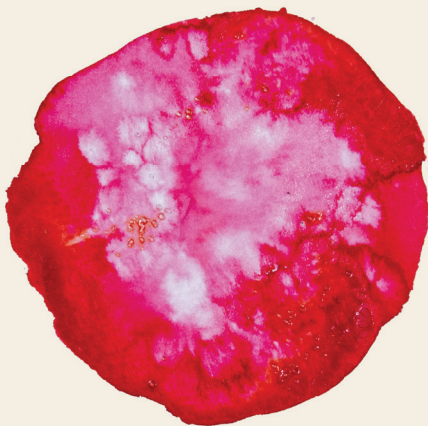




L'Arbre à Café

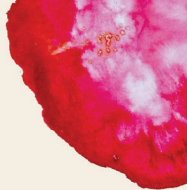


Sudan Rume

COLOMBIE

Finca Inmaculada

EXCEPTION



Sudan Rume

Lorsque le café touche la grâce et le sensible.

Le Sudan Rume est sans doute l'une des variétés d'arabica les plus élégantes et les plus gourmandes. Souvent comparé au cépage du Nord de l'Italie, le Nebbiolo, pour ses arômes truffés et de fraises de bois compotées, le Sudan Rume séduit les amateurs. Peu cultivé, car exigeant, fragile, et peu productif, il est ici issu de l'une des plus belles et renommées plantations au monde, la Finca Inmaculada qui a changé la face du café à plusieurs reprises. L'une des meilleures variétés issue de l'une des meilleures plantations... What else ?

RECETTE ESPRESSO

IN : 18 g
OUT : 45 g
30 secondes
9 bar
92°C

MÉTHODE V60

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

AGRICULTURE
Conventionnelle

PROFIL DE DÉGUSTATION
Acidulé / Fruité

PUISSANCE
●●●●○ Fort

RICHESSA AROMATIQUE
●●●●○

FERMENTATION
Naturelle

NOTES
Fruits rouges, fraises des bois,
truffe, miel

VARIÉTÉ
Arabica / Sudan Rume

SÉCHAGE
Sur lit

