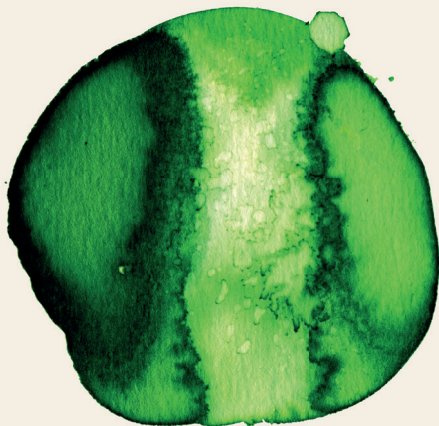




L'Arbre à Café



Au cœur de la forêt

PANAMA

Graciano Cruz et Ratibor et Tessie Hartmann,
Mi Finquita & Los Lajones

EXCEPTION



Au cœur de la forêt

Une création L'Arbre à Café autour de la variété emblématique du Panama, le Catuai!

Au cœur de la forêt est notre assemblage haut en couleurs de deux des meilleurs Catuai que nous ayons jamais goûtés, produits par deux de nos producteurs préférés, maîtres de la fermentation et du séchage. Les réunir fût comme une évidence à partager. Au cœur de la forêt, est ainsi la rencontre de deux fermentations et de deux terroirs réunis par une amitié, une même sensibilité, et une variété historique, le Catuai.

RECOMMANDÉ MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g – 94°C – 3 min

Préinfusion : 45g – 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 et biologique
non certifiée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●○

FERMENTATION

Lavée et naturelle
traditionnelles

NOTES

Citrus, papaye, mangue, datte,
raisin

VARIÉTÉ

Arabica / Catuai

SÉCHAGE

Sur lit et en tunnel

