



L'Arbre à Café



Emporio Poppo
PANAMA

Graciano Cruz, Emporio Poppo

EXCEPTION



Emporio Poppo

LE geisha honey par l'inventeur du honey et pionnier de l'écologie au Panama et des fermentations de haut vol.

Graciano Cruz est l'une des figures majeures du café de spécialité mondiale. 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
92°C

MÉTHODE V60

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

AGRICULTURE

Naturelle non certifiée

FERMENTATION

Honey

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

NOTES

Lavande, rose, raisin

PIUSSANCE

● ● ● ○ ○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha green tips

RICHESSE AROMATIQUE

● ● ● ● ●

SÉCHAGE

Chaque parcelle ou presque accueille une série de lit de bambou sur lesquelles cerises et grains en parche séchent au soleil pendant 40 jours au moins.

