



L'Arbre à Café



COFFEE GLOBE

Mariposa Zelia
PÉROU

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa

GRAND CRU



Mariposa Zelia

Mariposa Morpho, l'expression d'une variété magique et gourmande, le Parainema.

Le Parainema, cette variété phare du Honduras que nous avons sourcée chez Don Fabio, le père du café d'exception dans ce pays, s'épanouit à l'ombre des plus anciens arbres de Mariposa. Structuré, profond et généreux, le process en immersion dans son moût lui donne des notes fraîches, complexes et opulentes.

RECOMMANDÉ

MÉTHODE V60

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

Préinfusion : 45g – 30 s

30s – 2 min 30 s : verser jusqu'à 200g

2 min 30s – 3 min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Agroécologique
et biodynamique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PUISSEANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●○

FERMENTATION

Double fermentation
en Coffee Globe

NOTES

Cerise, prune, raisin

VARIÉTÉ

Arabica / Parainema

SÉCHAGE

Sur lit en chambre





L'Arbre à Café



Blue Mariposa
PÉROU

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa

GRAND CRU



Blue Mariposa

L'expression de notre terroir Mariposa

Le Blue Mariposa est la réalisation d'un rêve fou, celui de devenir producteur, et de vous proposer notre propre café. Ce rêve a débuté en 2018 par l'achat d'un terrain d'altitude au Pérou que nous avons transformé en une plantation biodynamique de 35 hec, en agro-écologie et en agroforesterie. Le Blue Mariposa est une ôde à ce rêve et aux papillons qui peuplent le lieu.

RECOMMANDÉ

RECETTE ESPRESSO

IN : 19g

OUT : 50g

30 secondes

9 bar

92°C

AGRICULTURE

Agroécologique et
biodynamique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Chocolaté

PUISSEANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

●●●○○

FERMENTATION

Lavée en fût ovoïde

NOTES

Chocolat blanc, fruits jaunes,
amande fraîche

VARIÉTÉ

Arabica / Catigua rouge
et obata rouge et jaune

SÉCHAGE

Sur lit en chambre

**SOCIÉTÉ
À MISSION**



demeter

www.larbreacafe.com

www.pro.larbreacafe.com

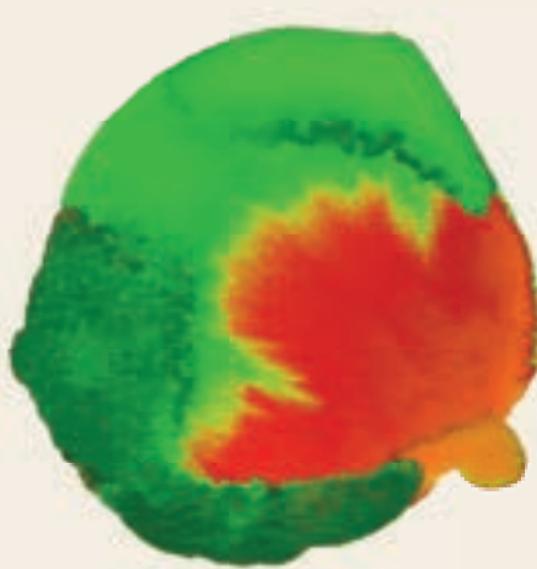
  L'Arbre à Café

 larbreacafe





L'Arbre à Café

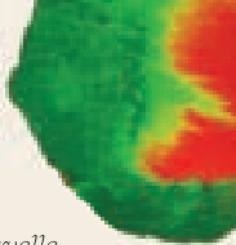


Gera

ÉTHIOPIE

L'Arbre à Café, Notre ferme Golden Farm

GRAND CRU



Gera

Comme une première fois ! La Première récolte de notre nouvelle ferme forêt au cœur de Guji, le terroir du sud de l'Ethiopie.

Goûter la première récolte d'une nouvelle ferme est une expérience en soi ! Le Gera (le sage en oromia) est comme une promesse, celle de la naissance de notre plantation éthiopienne. 70 hectares de forêt native dont 25 co-plantés de variétés de caféiers indigènes. Perchée à 2100 mètres d'altitude, Golden Farm est un havre de paix et de luxuriance, une parcelle de ce terroir authentique qu'est Guji. Goûter au Gera, c'est gouter au monde qui vient ancré dans ces paysages cafécicoles millénaires.

RECETTE ESPRESSO

IN : 18g
OUT : 40g
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

Biologique non certifiée
en conversion biodynamique

FERMENTATION

Naturelle traditionnelle

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

NOTES

Fruits jaunes, fruits rouges,
épices

PUISSEANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Heirloom

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●

SÉCHAGE

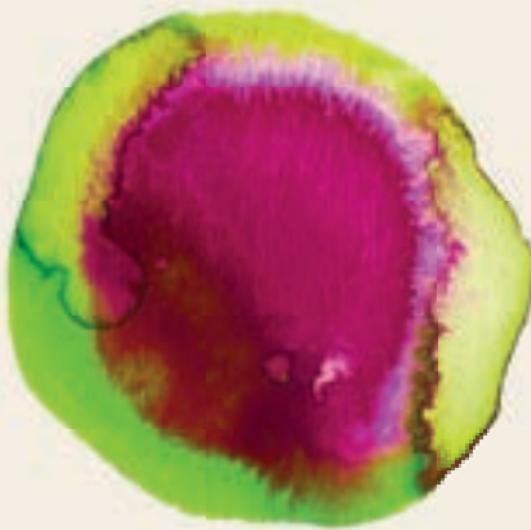
Sur lit

SOCIÉTÉ
À MISSION





L'Arbre à Café

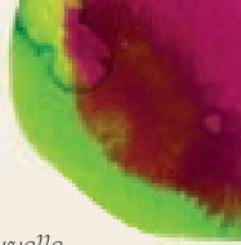


Soko

ÉTHIOPIE

L'Arbre à Café, Notre ferme Golden Farm

GRAND CRU



Soko

Comme une première fois ! La Première récolte de notre nouvelle ferme forêt au cœur de Guji, le terroir du sud de l'Ethiopie.

Goûter la première récolte d'une nouvelle ferme est une expérience en soi ! Le Soko (l'or en oromia) est comme une promesse, celle de la naissance de notre plantation éthiopienne. 70 hectares de forêt native dont 25 co-plantés de variétés de cafériers indigènes. Perchée à 2100 mètres d'altitude, Golden Farm est un havre de paix et de luxuriance, une parcelle de ce terroir authentique qu'est Guji. Goûter au Soko, c'est goûter au monde qui vient ancré dans ces paysages caficoles millénaires.

RECETTE ESPRESSO

IN : 18g

OUT : 40g

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

Biologique non certifiée
en conversion biodynamique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PIUSSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Lavée traditionnelle

NOTES

Jasmin, fleur de cafier, pêche

VARIÉTÉ

Arabica / Heirloom

SÉCHAGE

Sur lit

SOCIÉTÉ
À MISSION



www.larbreacafe.com

www.pro.larbreacafe.com

L'Arbre à Café

larbreacafe

