



L'Arbre à Café



COFFEE GLOBE

Mariposa Atlas

PÉROU

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa

EXCEPTION



Mariposa Atlas

Le plaisir de goûter une variété pure qui a trouvé son terroir d'élection.

Nos parcelles de Java, cette variété typique du Honduras et que Don Fabio et Marisabel Caballero, serial winners de la Cup of Excellence, nous ont confiée, a trouvé, sur les terres les plus hautes de Mariposa, son terroir d'élection. Alors, que les caféiers entrent dans leur quatrième année seulement, notre Java a déjà été primé plusieurs fois et à a représenté le Pérou aux championnats du Monde des barista. Un pur délice de finesse et de fruité. Exclusivement fermenté en Coffee Globe, il est devenu le café emblématique de notre ferme.

MÉTHODE V60

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

Préinfusion : 45g – 30 s

30s – 2min 30s : verser jusqu'à 200g

2min 30s – 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Agroécologique
et biodynamique

FERMENTATION

Anaérobique naturelle
Coffee Globe

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

NOTES

Fruits confits, pêche, miel

PUISSANCE

●●●●● Fort

VARIÉTÉ

Arabica / Java

RICHESSSE AROMATIQUE

●●●●○

SÉCHAGE

Sur lit en chambre



FR-BIO-01
Agriculture non-UE

www.larbrecafe.com

www.pro.larbrecafe.com



L'Arbre à Café



[larbrecafe](https://www.instagram.com/larbrecafe)

Entreprise Société à



Certifiée

Mission



L'Arbre à Café



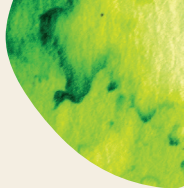
COFFEE GLOBE

Mariposa Monarca

PÉROU

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa

EXCEPTION



Mariposa Monarca

*Un Arara, cette variété ultra-gourmande,
sublimé par une double fermentation.*

Arara, du nom de cette variété brésilienne particulièrement adaptée aux agricultures régénératives, est LE café que nous voulions créer pour les amateurs de douceur et de gourmandise. Hyper aromatique et hyper doux, il est comme une crème caramel ou un grand Sauterne. A savourer sans retenue.

RECETTE ESPRESSO

IN : 18 g

OUT : 40 g

25-30 secondes

9 bar

92°C

AGRICULTURE

Agroécologique
et biodynamique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSA AROMATIQUE

●●●○○

FERMENTATION

Double fermentation
en Coffee Globe

NOTES

Floral, pêche, raisin,
chocolat au lait

VARIÉTÉ

Arabica / Arara jaune

SÉCHAGE

Sur lit et sous tunnel



FR-BIO-01
Agriculture non-UE



L'Arbre à Café



COFFEE GLOBE

Mariposa Cristal

PÉROU

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa

EXCEPTION



Mariposa Cristal

Un geisha dans toute sa pureté et son intensité.

Notre Geisha est le plus beau lot de la finca Mariposa. Les semences ont été sélectionnées chez les meilleurs producteurs du Panama avec lesquelles nous travaillons depuis près de 15 ans. Plantées dans les parcelles perchées à plus de 1900 mètres d'altitude, les arbres donnent des fruits d'une intensité et d'une finesse rare. En tasse, le pamplemousse, la rose, le jasmin introduisent un monde aromatique infini.

MÉTHODE V60

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

Préinfusion : 45g – 30s

30s – 2min 30s : verser jusqu'à 200g

2min 30s – 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Agroécologique
et biodynamique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

PUISSANCE

●●●●● Fort

RICHESSSE AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Honey en Coffee Globe

NOTES

Pamplemousse, rose,
jasmin, fruits jaunes

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

SÉCHAGE

Sur lit en chambre

