



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 cafétiers entrent dans leur quatrième année seulement, notre Java a déjà été primé plusieurs fois et à représenter 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 – 3 min

Préinfusion : 45g – 30 s

30s – 2 min 30s : verser jusqu'à 200g

2min 30s – 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Agroécologique
et biodynamique

FERMENTATION

Anaérobie naturelle
Coffee Globe

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

NOTES

Fruits confits, pêche, miel

PIUSSANCE

● ● ● ● ● Fort

VARIÉTÉ

Arabica / Java

RICHESSE AROMATIQUE

● ● ● ● ○

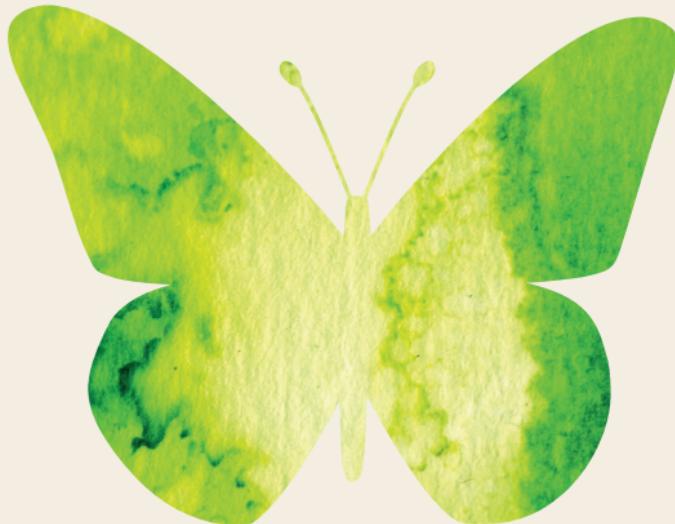
SÉCHAGE

Sur lit en chambre





L'Arbre à Café

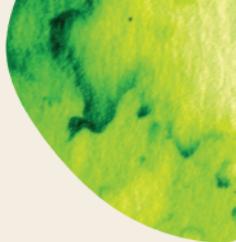


COFFEE GLOBE

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 : 18g

OUT : 40g

25-30 secondes

9 bar

92°C

AGRICULTURE

Agroécologique
et biodynamique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

PUISSEANCE

● ● ● ○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

● ● ● ○○

FERMENTATION

Double fermentation
en Coffee Globe

NOTES

Floral, pêche, raisin,
chocolat au lait

VARIÉTÉ

Arabica / Arara jaune

SÉCHAGE

Sur lit et sous tunnel





L'Arbre à Café



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 – 3 min

Préinfusion : 45g – 30 s

30s – 2 min 30s : verser jusqu'à 200g

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

AGRICULTURE

Agroécologique
et biodynamique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

PUISSEANCE

● ● ● ● Fort

RICHESSE AROMATIQUE

● ● ● ●

FERMENTATION

Honey en Coffee Globe

NOTES

Pamplemousse, rose,
jasmin, fruits jaunes

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

SÉCHAGE

Sur lit en chambre



www.larbreacafe.com

www.pro.larbreacafe.com

L'Arbre à Café

larbreacafe

