



L'Arbre à Café



Amarillo
PANAMA

Ratibor et Tessie Hartmann, Mi Finquita

EXCEPTION



Amarillo

Le Catuai dans toute son intensité.

Tessie et Ratibor Hartmann comptent parmi les producteurs les plus authentiques que nous connaissons. Si la famille Hartmann, établie à Santa Clara, fait référence dans le café depuis trois générations, et présente un modèle d'agroforesterie unique, Ratibor et Tessie ont pris leur envol en fondant leurs propres micro-plantation. Mi Finquita en fait partie. Logée sur les plus hauts coteaux du volcan Barù, dans le versant d'or du Geisha, ils sont aujourd'hui au firmament du café. Pas étonnant, que L'Arbre à Café les ai choisis comme pionniers du Coffee Globe.

RECETTE ESPRESSO

IN : 20g
OUT : 42g
25 secondes
9 bar
92°C

MÉTHODE V60

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

AGRICULTURE

Conventionnelle

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PUISSEANCE

● ● ● ○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

● ● ● ● ●

FERMENTATION

Lavée

NOTES

Fleur d'oranger, papaye, poire

VARIÉTÉ

Arabica / Catuai

SÉCHAGE

Sur lit puis en chambre de déshydratation

