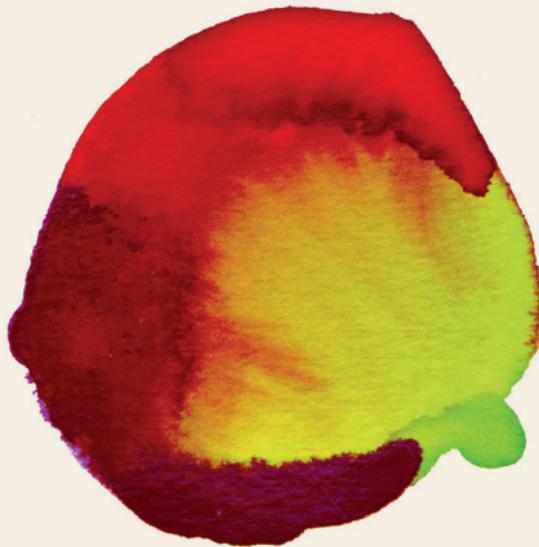




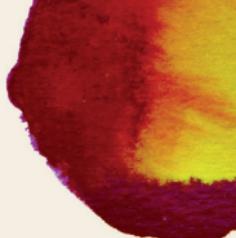
L'Arbre à Café



Flhor
HONDURAS

Flhor de Maria Zelaya, Conejo 18

GRAND CRU



Flhor

Notre don du ciel venu d'un terroir mythique

La famille de Flhor est pionnière des coopératives de femmes et de l'agriculture biologique et biodynamique au Honduras. Conejo 18, du nom d'un roi Maya, se situe dans le magnifique terroir de Marcala, connu pour ses cafés floraux et chocolatés. Doux et intense, aux arômes fruités et chocolatés, Flhor est l'un des cafés biodynamiques les plus consensuels et équilibrés. Un café pour tous, à toute heure et en toute préparation.

RECOMMANDÉ

RECETTE ESPRESSO

IN : 18g

OUT : 36g

26 secondes

9 bar

93°C

AGRICULTURE

Biodynamique certifiée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Chocolaté

PUISSEANCE

● ● ● ○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

● ● ● ○○

FERMENTATION

Lavée

NOTES

Cacao, noix, amande, vanille

VARIÉTÉ

Arabica / Parainema

SÉCHAGE

Sur patio pendant 15 jours



www.larbreacafe.com

www.pro.larbreacafe.com

L'Arbre à Café

larbreacafe

