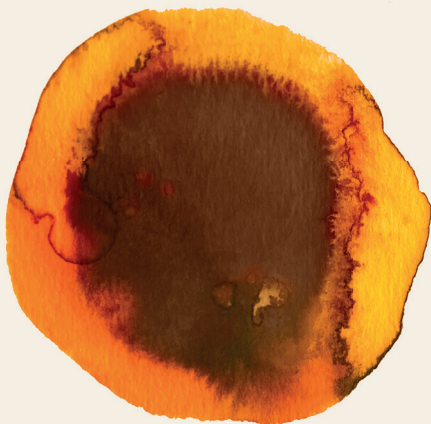




L'Arbre à Café

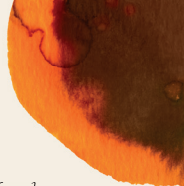


Saqülew

GUATEMALA

Micro-producteurs de Pucal

GRAND CRU



Saqülew

Le Huehuetenango dans toute sa splendeur : rond, frais, profond et délicieusement chocolaté.

Le Guatemala est l'une des plus belles origines du café. Ses paysages à couper le souffle, ses terroirs riches et variés en font un pays au potentiel indéniable. Mais le contexte social, politique et maintenant climatique, fait que trouver une qualité optimale fruit d'une agriculture régénérative réelle est un challenge. Challenge que nous avons relevé et dont nous avons le bonheur de vous partager.

RECETTE ESPRESSO

IN : 18 g
OUT : 40 g
25 secondes
9 bar
93°C

MÉTHODE V60

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

AGRICULTURE

Biologique certifiée

FERMENTATION

Lavée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Chocolaté

NOTES

Chocolat au lait, amande, fruits cuits

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Bourbon, catuai et caturra

RICHESSA AROMATIQUE

●●●○○

SÉCHAGE

Sur patio



FR-BIO-01
Agriculture non-UE