



# 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 : 18g

OUT : 40g

25 secondes

9 bar

93°C

## MÉTHODE V60

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

Préinfusion : 45g – 30 s

30s – 2min 30s : verser jusqu'à 200g

2min 30s – 3min : verser jusqu'à 250g

## AGRICULTURE

Biologique certifiée

## PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Chocolaté

## PUISSEANCE

●●●○○ Équilibré

## RICHESSE AROMATIQUE

●●●○○

## FERMENTATION

Lavée

## NOTES

Chocolat au lait, amande, fruits cuits

## VARIÉTÉ

Arabica / Bourbon, catuai et caturra

## SÉCHAGE

Sur patio



[www.larbreacafe.com](http://www.larbreacafe.com)

[www.pro.larbreacafe.com](http://www.pro.larbreacafe.com)

L'Arbre à Café

larbreacafe

