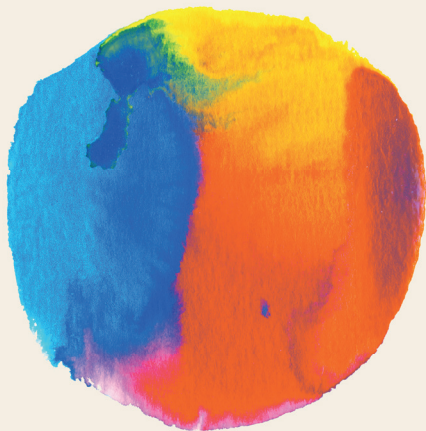




L'Arbre à Café



Zelaya

HONDURAS

Famille Zelaya

GRAND CRU



Zelaya

La rondeur incarnée pour fondre de plaisir.

À L'Arbre à Café nous adorons la rondeur et fondons de plaisir pour les chocolats. Alors, nous est venue l'idée de vous proposer un café à cette image : gourmand. Nous avons alors fait appel à la famille Zelaya que nous connaissons de longue date puisque nous travaillons avec elle depuis plus de 10 ans maintenant. Napoléon, le fils prodigue de la famille, spécialiste de la biodynamie et des fermentations, nous livre un café de haute volée en toute simplicité.

RECETTE ESPRESSO

IN : 18g
OUT : 45g
25-30 secondes
9 bar
92°C

MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g – 94°C – 3min
Préinfusion : 45g – 30s
30s – 2min30s : verser jusqu'à 200g
2min30s – 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURES

Biodynamique certifiée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Chocolaté

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

●●●○○

FERMENTATION

Lavée

NOTES

Chocolat noir, amande, caramel

VARIÉTÉ

Arabica / Caturra, Typica,
Parainema, Catimor, Batian

SÉCHAGE

Sur patio pendant 15 jours

