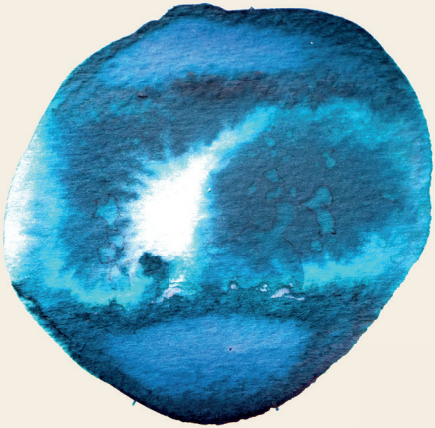
L'Arbre à Café



Funky Geisha

PANAMA

Nos producteurs amis de Boquete et du Volcan

EXCEPTION

Funky Geisha

L'Arbre à Café célèbre le Geisha dans toute son exubérance !

Funky Geisha, c'est l'histoire de nos geishas les plus aromatiques et les plus intenses. Un assemblage de plusieurs fermentations venues de nos fermes préférées pour donner une tasse explosive.

RECETTE ESPRESSO

IN : 20 g
OUT : 42 g
25 secondes
9 bar
93 °

MÉTHODE V60

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

AGRICULTURE

Conventionnelle

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

PUISSANCE

●●●●● Fort

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Naturelle carbonique, naturelle carbonique levurée, naturelle Nitro

NOTES

Framboise, cassis, papaye, agrume

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

SÉCHAGE

Séchage sur lit et en tunnel

www.larbreacafe.com
www.pro.larbreacafe.com

L'Arbre à Café
larbreacafe