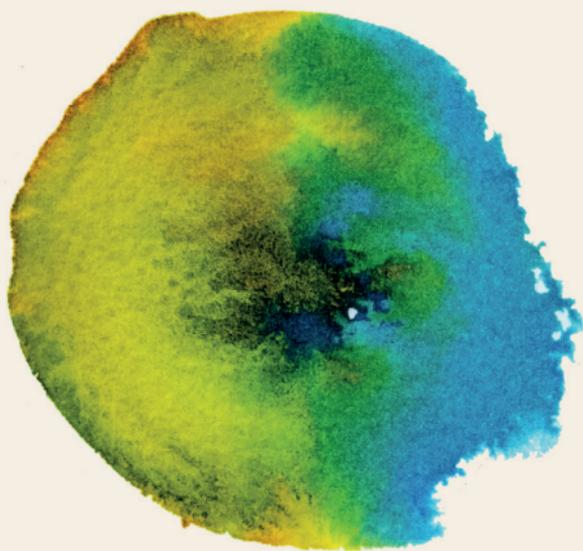




L'Arbre à Café

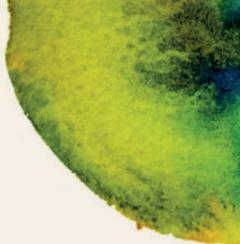


Gédéo

ÉTHIOPIE

Familles paysannes, micro-plantations

GRAND CRU



Gédéo

Notre éthiopien naturel gourmand et aromatique

Gédéo est cultivé en polyculture entre Yargacheffe et Guji dans des jardins biologiques de 2000 à 2150 mètres d'altitude par 37 fermiers éthiopiens. Récolte manuelle, tri et séchage à la station de Suke expriment pleinement l'identité d'un terroir unique. Explosion aromatique, corps généreux et texture soyeuse, Gédéo offre l'expérience mémorable d'un très grand café naturel d'Ethiopie. À boire et à partager avec le plus grand nombre.

RECOMMANDÉ

RECETTE ESPRESSO

IN : 18g

OUT : 45g

30 secondes

9 bar

93°C

AGRICULTURE

Jardins biologiques

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PUISSANCE

●●●●● Fort

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Naturelle

NOTES

Fruits rouges, vanille,
sucre de canne

VARIÉTÉ

Arabica / Gibirinna et Serto

SÉCHAGE

Sur lit en plein air

