



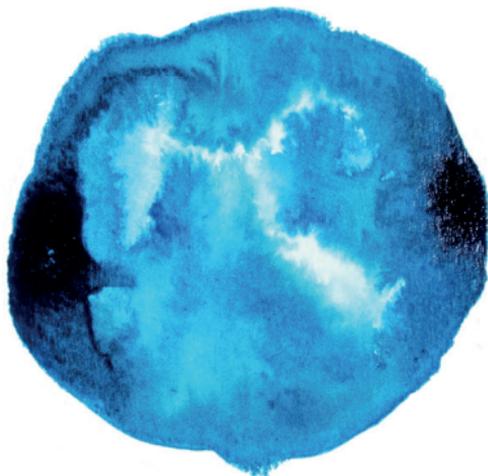
Entreprise



Certifiée

L'ARBRE À CAFÉ

CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL



BOURBON POINTU

LA RÉUNION

Nadia et Patrice de Berge, Plantation de Berge



DOUX

CERISE, FRAMBOISE,
ABRICOT, VANILLE



FR-BIO-01
Agriculture non-UE



L'ARBRE À CAFÉ
CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL

Entreprise



Certifiée

BOURBON POINTU

L'histoire magique et folle d'ambition d'une résurrection.

Le Laurina, dit Bourbon Pointu par la forme de son arbuste, est une variété unique, très rare et très ancienne cultivée sur l'île océanique de La Réunion, terroir volcanique exceptionnel. Fragile, peu productive et capricieuse, elle ne résiste pas à la modernité et disparaît. Il y a un peu plus de 10 ans, des producteurs dont Patrice et Nadia De Berge décidèrent de redonner vie à cette variété dans son berceau. Peu caféiné, Bourbon Pointu offre une tasse qui allie extrême douceur, longueur en bouche, et puissance aromatique.

RECETTE ESPRESSO

In : 22g
Out : 45g
30 secondes
9 bar
93°C

MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g – 94°C
Préinfusion : 45g – 45s
30s : verser jusqu'à 130g
1min : verser jusqu'à 180g
1min 30s : verser jusqu'à 250g
Fin d'extraction : 2min 45s / 3min

AGRICULTURE

Biologique certifiée

FERMENTATION

Naturelle traditionnelle

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

SÉCHAGE

Sur lit

PUISSANCE

●○○○○ Léger

VARIÉTÉ

Arabica / Laurina

RICHESSA AROMATIQUE

●●●○○

