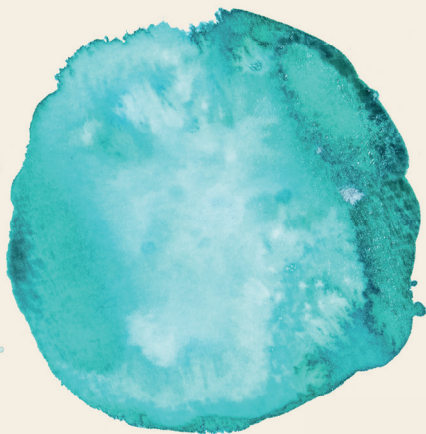




L'Arbre à Café



Liberica

MALAISIE

Jason Liew, Kalai estate

EXCEPTION



Liberica

Osez goûter la différence !

L'espèce de café Liberica fut la première alternative à l'Arabica. Si sa culture s'est répandue de la ceinture équatoriale africaine à l'Inde, elle est aujourd'hui oubliée et presque disparue. Le caféier Liberica est le plus haut et massif de par ses cerises qui atteignent la taille d'un abricot et requièrent un traitement à la main. Notre café Liberica s'offre à vous et vous promet un voyage gustatif inédit.

MÉTHODE CHEMEX

Café : 30g

Eau : 500g

93°C

AGRICULTURE
Conventionnelle

PROFIL DE DÉGUSTATION
Corsé / Épicé

PUISSANCE
●●●●○ Fort

RICHESSE AROMATIQUE
●●●●○

FERMENTATION
Anaérobie

NOTES
Cèdre, humus, cuir

VARIÉTÉ
Liberica / Liberica

SÉCHAGE
Sur lit au soleil

