



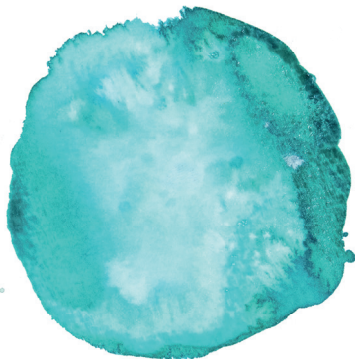
Entreprise



Certifiée

L'ARBRE À CAFÉ

CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL



LIBERICA

MALAISIE

Jason Liew, Kalai estate

000 | CÈDRE, HUMUS,
CORSE | CUIR

EXCEPTION



L'ARBRE À CAFÉ
CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL

Entreprise



Certifiée

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 : 30 g
Eau : 500 g
93°C

AGRICULTURE

Conventionnelle

FERMENTATION

Anaérobie

PROFIL DE DÉGUSTATION

Corsé / Épicé

SÉCHAGE

Sur lit au soleil

PUISSANCE

●●●●○ Fort

VARIÉTÉ

Liberica / Liberica

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●○

**SOCIÉTÉ
À MISSION**



 **écotable**

