



L'Arbre à Café



Kajera

TANZANIE

Familles paysannes, micro-plantations

GRAND CRU



Kajera

Un 100% robusta qu'il fallait oser

L'Arbre à Café est depuis toujours pionnier dans la défense de la qualité associée à la biodiversité. Kajera est l'un des premiers robusta de spécialité, tout droit venu des plaines d'Afrique de l'Est. Rond comme une crème caramel, intense comme le feu, et profondément gourmand, il emplit la bouche de son onctuosité. Un véritable bonbon à savourer au comptoir, en espresso.

RECOMMANDÉ

RECETTE ESPRESSO

IN : 18 g

OUT : 30 g

26 secondes

9 bar

92°C

AGRICULTURE

Jardins biologiques

PROFIL DE DÉGUSTATION

Corsé / Chocolaté

PUISSANCE

●●●●● Fort

RICHESSÉ AROMATIQUE

●●●○○

FERMENTATION

Lavée

NOTES

Céréales, fenouil, cèdre, cacao

VARIÉTÉ

Robusta / Variées

SÉCHAGE

Sur lit



FR-BIO-01
Agriculture non-UE

www.larbrecafe.com

www.pro.larbrecafe.com

L'Arbre à Café

[larbrecafe](https://www.instagram.com/larbrecafe)

Entreprise



Certifiée