



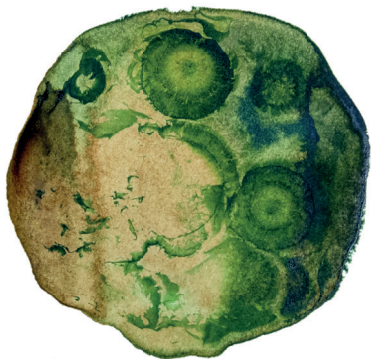
Entreprise



Certifiée

L'ARBRE À CAFÉ

CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL



CANOPÉE

Producteurs amis et plantations fidèles

000
CORSE

CHOCOLAT NOIR,
FRUITS SECS, VANILLE



FR-BIO-01
Agriculture non-UE



L'ARBRE À CAFÉ
CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL

Entreprise



Certifiée

CANOPIÉE

Notre assemblage spécial espresso.

Canopée célèbre la diversité du monde et redonne ses lettres de noblesse au Robusta. Fruit d'un travail passionné en agriculture régénérative et agroforesterie, il marie le chocolat des hautes montagnes, à la noisette et à la fraîcheur du café. Ajoutez à cette composition gourmande une touche de Robusta et vous obtenez Canopée, un art de torréfaction. Rond et généreux, corsé et puissant, le café comme l'aiment les amateurs d'espresso fort.

RECETTE ESPRESSO

In : 18g
Out : 42g
28 secondes
9 bar
92°C

AGRICULTURE

Biologique certifiée

FERMENTATION

Naturelle et lavée traditionnelle

PROFIL DE DÉGUSTATION

Corsé / Épicé

SÉCHAGE

Sur patio et lit

PUISSANCE

●●●●● Fort

VARIÉTÉ

Arabica et Robusta / Parainema,
Caturra, Catimor, Catigua,
Bourbon, Robusta

RICHESSA AROMATIQUE

●●●○○

