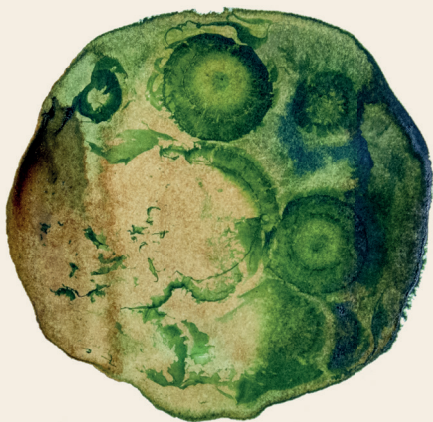




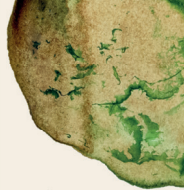
# L'Arbre à Café



Canopée

Producteurs amis et plantations fidèles

ASSEMBLAGE



# Canopée

*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.

---

## RECOMMANDÉ

### RECETTE ESPRESSO

IN : 20g

OUT : 40g

26 secondes

9 bar

92°C

---

## AGRICULTURE

Biologique certifiée

## PROFIL DE DÉGUSTATION

Corsé / Épicé

## PUISSANCE

●●●●● Fort

## RICHESSA AROMATIQUE

●●●○○

## FERMENTATION

Naturelle et lavée traditionnelle

## NOTES

Chocolat noir, fruits secs, vanille

## VARIÉTÉ

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

## SÉCHAGE

Sur patio et lit

