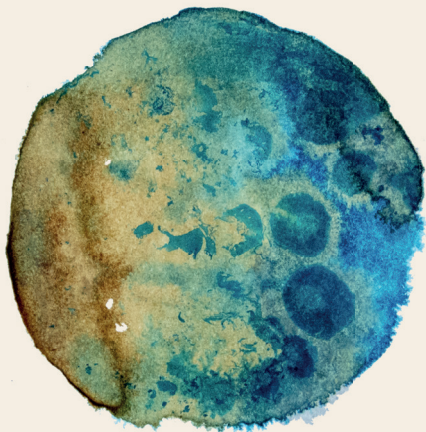




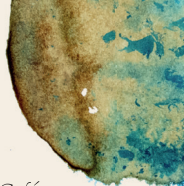
L'Arbre à Café



Origine

Producteurs amis et plantations fidèles

ASSEMBLAGE



Origine

La création ultra-gourmande et chocolatée signée L'Arbre à Café

Origine est une idée : partager le bonheur de la simplicité, comme une réponse à ceux qui pensent qu'un café accessible est forcément synonyme de moins bonne qualité. Deux origines et deux producteurs chers à L'Arbre à Café fusionnent dans un café simple et bon. Bon pour vous, car né de cafés de qualité, sans défaut et torréfiés justement. Bon pour tous, car issu de cafés a minima bio, en agroforesterie et issus de circuits courts. Rond, consensuel et chocolaté, Origine plaît à tous et se déguste sous toutes les formes.

RECOMMANDÉ

RECETTE ESPRESSO

IN : 18 g

OUT : 42 g

28 secondes

9 bar

92°C

AGRICULTURE

Biologique certifiée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Chocolaté

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSA AROMATIQUE

●●●○○

FERMENTATION

Naturelle et lavée traditionnelle

NOTES

Cacao, noisette, caramel, sucre brun

VARIÉTÉ

Arabica / Parainema, Caturra, Catimor, Catigua, Bourbon

SÉCHAGE

Sur patio et lit

