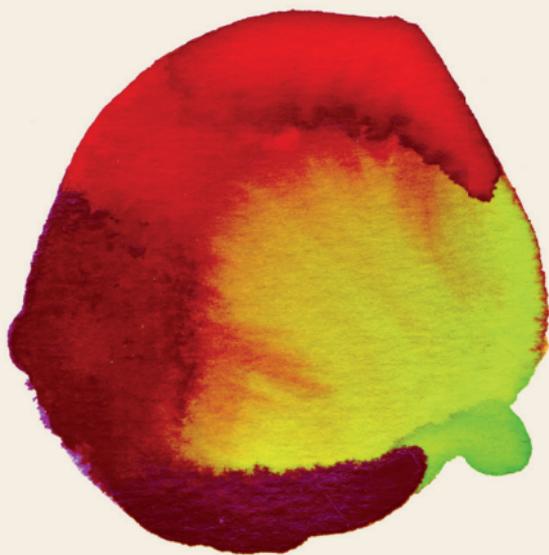




L'Arbre à Café

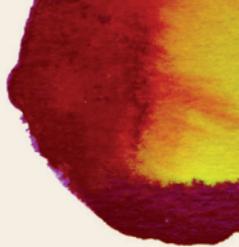


Flhor

HONDURAS

Flhor de Maria Zelaya, Conejo 18

GRAND CRU



Flhor

Notre don du ciel venu d'un terroir mythique

La famille de Flhor est pionnière des coopératives de femmes et de l'agriculture biologique et biodynamique au Honduras. Conejo 18, du nom d'un roi Maya, se situe dans le magnifique terroir de Marcala, connu pour ses cafés floraux et chocolatés. Doux et intense, aux arômes fruités et chocolatés, Flhor est l'un des cafés biodynamiques les plus consensuels et équilibrés. Un café pour tous, à toute heure et en toute préparation.

RECOMMANDÉ

RECETTE ESPRESSO

IN : 18 g

OUT : 36 g

26 secondes

9 bar

93°C

AGRICULTURE

Biodynamique certifiée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Chocolaté

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSÉ AROMATIQUE

●●●○○

FERMENTATION

Lavée

NOTES

Cacao, noix, amande, vanille

VARIÉTÉ

Arabica / Parainema

SÉCHAGE

Sur patio pendant 15 jours

