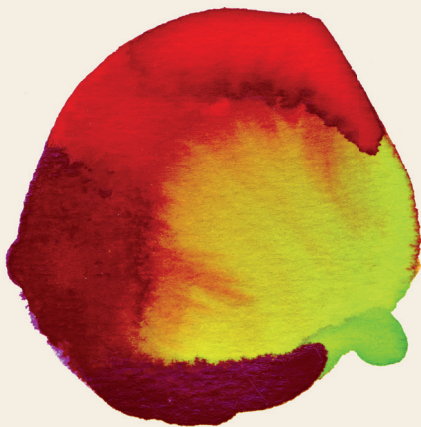




# L'Arbre à Café

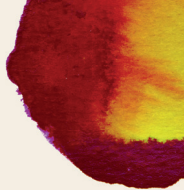


Flhor

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

