



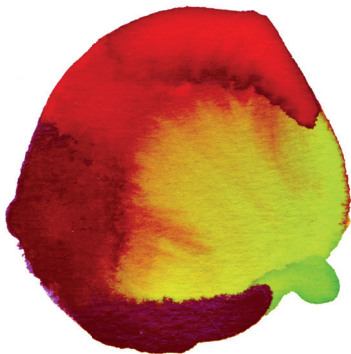
Entreprise



Certifiée

L'ARBRE À CAFÉ

CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL



FLHOR

HONDURAS

Flhor de Maria Zelaya, Conejo 18



DOUX

CACAO, NOIX,
AMANDE, VANILLE



GRAND CRU



L'ARBRE À CAFÉ
CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL

Entreprise



Certifiée

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.

RECETTE ESPRESSO

In : 18g
Out : 36g
26 secondes
9 bar
93°C

AGRICULTURE

Biodynamique certifiée

FERMENTATION

Lavée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Chocolaté

SÉCHAGE

Sur patio pendant 15 jours

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Parainema

RICHESSSE AROMATIQUE

●●●○○

**SOCIÉTÉ
À MISSION**



 écotable



demeter