



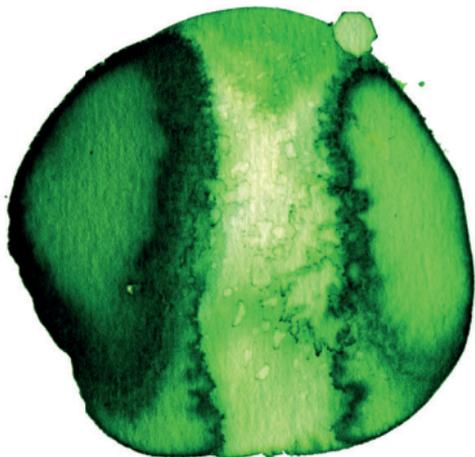
Entreprise



Certifiée

L'ARBRE À CAFÉ

CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL



AU CŒUR DE LA FORÊT

PANAMA

J. Savage, W. Lamastus, J. Boudemane, Deborah, Elida, Longboard

ACIDULÉ | CITRUS, PAPAYE,
MANGUE, DATTE, RAISIN

EXCEPTION



L'ARBRE À CAFÉ
CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL

Entreprise



Certifiée

AU CŒUR DE LA FORÊT

L'expérience unique et unifiée du Panama.

Au cœur de la forêt est un café d'exception particulier: un assemblage haut en couleurs des 3 meilleurs Catuai du Panama. Trois producteurs maîtres de la fermentation et du séchage se rencontrent et révèlent dans cette réunion les terroirs magnifiques de Boquete. La beauté d'un assemblage fruité, rond et charmeur issus de fermes amies. Une évidence à partager.

MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g – 94°C
Préinfusion : 45g – 45s
30s : verser jusqu'à 130g
1 min : verser jusqu'à 180g
1 min 30s : verser jusqu'à 250g
Fin d'extraction : 2 min 45s / 3 min

AGRICULTURE

Conventionnelle biologique
non certifiée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●○

FERMENTATION

Naturelle, ASD, Anaérobie

SÉCHAGE

Sur lit et sous tunnel

VARIÉTÉ

Arabica / Catuai

**SOCIÉTÉ
À MISSION**



 écotable

