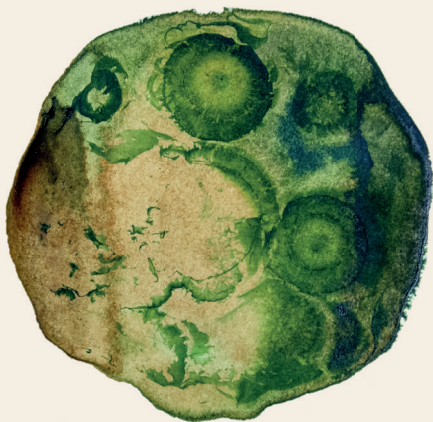




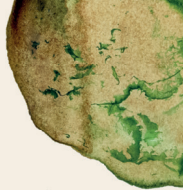
L'Arbre à Café



Canopée

Producteurs amis et plantations fidèles

ASSEMBLAGE



Canopée

Notre assemblage spécial espresso

Canopée célèbre la diversité du monde et redonne ses lettres de noblesse au Robusta. Fruit d'un travail passionné en agriculture régénérative et agroforesterie, il marie le chocolat des hautes montagnes, à la noisette et à la fraîcheur du café. Ajoutez à cette composition gourmande une touche de Robusta et vous obtenez Canopée, un art de torréfaction. Rond et généreux, corsé et puissant, le café comme l'aiment les amateurs d'espresso fort.

RECOMMANDÉ

RECETTE ESPRESSO

IN : 20g

OUT : 40g

26 secondes

9 bar

92°C

AGRICULTURE

Biologique certifiée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Corsé / Épicé

PUISSANCE

●●●●● Fort

RICHESSÉ AROMATIQUE

●●●○○

FERMENTATION

Naturelle et lavée traditionnelle

NOTES

Chocolat noir, fruits secs, vanille

VARIÉTÉ

Arabica et Robusta / Parainema, Caturra, Catimor, Catigua, Bourbon, Robusta

SÉCHAGE

Sur patio et lit



www.larbrecafe.com

www.pro.larbrecafe.com

L'Arbre à Café

[larbrecafe](https://www.instagram.com/larbrecafe)

Entreprise



Certifiée