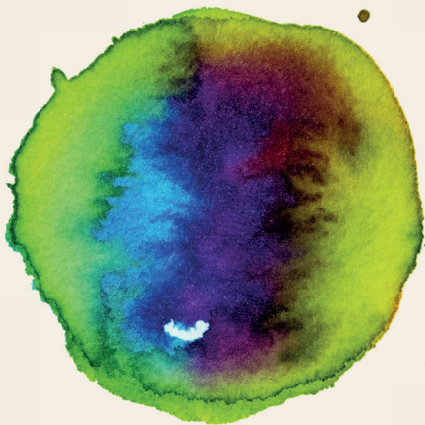




# L'Arbre à Café

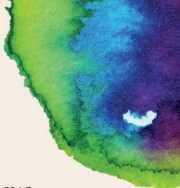


Moka Bunna Bet

ÉTHIOPIE

Nano Chala

*GRAND CRU*



# Moka Bunna Bet

*La combinaison rare de l'élégance et de la précision aromatique*

Moka Bunna Bet est cultivé biologiquement dans des jardins arborés de moins de 2 hectares entre 2 000 et 2 300 mètres d'altitude. Chaque fermier, en polyculture, bénéficie d'un accompagnement pour une meilleure expression de l'essence de ce terroir unique. Les cerises de café sont dépulpées, fermentées 36 h, lavées, mises à sécher 10 jours puis triées manuellement. Allégorie du jazz éthiopien, Moka Bunna Bet se révèle mieux en méthode douce, donnant une tasse florale et fruitée.

## RECOMMANDÉ

### MÉTHODE AEROPRESS

Café : 14g et Eau : 200g - 94°C

Granulométrie : sel de table, verser l'eau en une fois

1min : remuer 5 fois puis laisser reposer

1min15s : presser pendant 30s

Fin d'extraction : 1min30s

## AGRICULTURE

Biologique certifiée

## PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Floral

## PUISSANCE

● ○ ○ ○ ○ Doux

## RICHESSE AROMATIQUE

● ● ● ● ●

## FERMENTATION

Lavée 72h

## NOTES

Fleur blanche, pêche, agrumes

## VARIÉTÉ

Arabica / Welisho et Kurume

## SÉCHAGE

Sur lit pendant 10 jours



FR-BIO-01  
Agriculture non-UE

[www.larbrecafe.com](http://www.larbrecafe.com)

[www.pro.larbrecafe.com](http://www.pro.larbrecafe.com)

L'Arbre à Café

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

Entreprise



Certifiée