



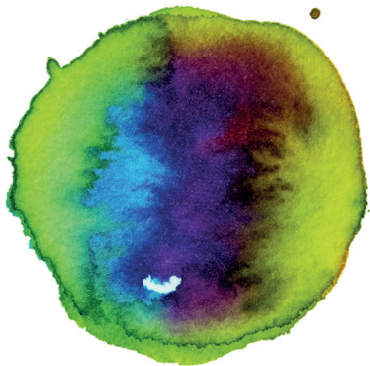
Entreprise



Certifiée

L'ARBRE À CAFÉ

CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL



MOKA BUNNA BET

ÉTHIOPIE

Coopérative SNAP Coffee, Station Danche



ACIDULÉ

THÉ NOIR, PÊCHE,
MIEL, SUCRE BRUN



FR-BIO-01
Agriculture non-UE

GRAND CRU



L'ARBRE À CAFÉ
CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL

Entreprise



Certifiée

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 2000 et 2300 m 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 72 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.

MÉTHODE AEROPRESS

Café : 14g et Eau : 200g – 94°C

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

1 min : remuer 5 fois puis laisser reposer

1 min 15s : presser pendant 30s

Fin d'extraction : 1 min 30s

AGRICULTURE

Biologique certifiée

FERMENTATION

Lavée 72h

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Floral

SÉCHAGE

Sur lit pendant 10 jours

PUISSANCE

●○○○○ Léger

VARIÉTÉ

Arabica / Welisho et Kurume

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●●

