



# L'Arbre à Café



Catuai d'Elida

PANAMA

Famille Lamastus, Finca Elida

*EXCEPTION*



# Catuai d'Elida

*Dégustez un café profondément fruité*

La famille Lamastus s'est hissée au firmament du café en remportant à maintes reprises le Best of Panama et en obtenant la meilleure note jamais donnée à un café, 98/100. La ferme Elida constitue le fleuron de leurs fermes, à 2000 mètres d'altitude, c'est la plus haute et arborée de Boquete. L'Arbre à Café apprécie particulièrement leur approche écologique et ultra-innovante. Intensément fruité, Catuai d'Elida est parfait en filtration douce.

---

## MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g – 94°C

Préinfusion : 45g – 45 s

30s : verser jusqu'à 130g

1min : verser jusqu'à 180g

1min 30s : verser jusqu'à 250g

Fin d'extraction : 2 min 45s / 3 min

---

## AGRICULTURE

Conventionnelle

## FERMENTATION

Naturelle ASD

## PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

## NOTES

Fruits exotiques, épices, papaye

## PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

## VARIÉTÉ

Arabica / Catuai

## RICHESSÉ AROMATIQUE

●●●●●○

## SÉCHAGE

Sur lit et en plein air

