



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 – 3 min

Préinfusion : 45g – 30 s

30s – 2min 30s : verser jusqu'à 200g

2min30 – 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Conventionnelle

FERMENTATION

Naturelle

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

NOTES

Fruits exotiques, épices, papaye

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Catuai

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●○

SÉCHAGE

Sur lit et en plein air

