



Entreprise



Certifiée

L'ARBRE À CAFÉ

CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL



GEISHA D'ELIDA

PANAMA

Famille Lamastus, Finca Elida



ACIDULÉ

BERGAMOTE, FRUITS
ROUGES, RAISIN, DATTE

EXCEPTION



L'ARBRE À CAFÉ
CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL

Entreprise



Certifiée

GEISHA D'ELIDA

L'un des plus beaux Geisha.

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, c'est la plus haute et arborée de Boquete. L'Arbre à Café apprécie particulièrement leur approche écologique et ultra-innovante. En extraction douce, Geisha d'Elida vous révélera ses notes de pamplemousse, d'abricot et de pêche.

MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g – 94°C
Préinfusion : 45g – 45s
30s : verser jusqu'à 130g
1min : verser jusqu'à 180g
1min30s : verser jusqu'à 250g
Fin d'extraction : 2min 45s / 3min

AGRICULTURE
Conventionnelle

FERMENTATION
Naturelle ASD

PROFIL DE DÉGUSTATION
Acidulé / Fruité

SÉCHAGE
Sur lit et en plein air

PUISSANCE
●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ
Arabica / Geisha

RICHESSA AROMATIQUE
●●●●●

**SOCIÉTÉ
À MISSION**



 écotable

