



Entreprise



Certifiée

L'ARBRE À CAFÉ

CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL



MARIPOSA CRISTAL

PÉROU, JUNIN

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa



ACIDULÉ

MANDARINE,
GOYAVE, ÉPICES



FR-BIO-01
Agriculture non-UE

EXCEPTION



L'ARBRE À CAFÉ
CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL

Entreprise



Certifiée

MARIPOSA CRISTAL

Repoussez les limites du café pour créer le merveilleux.

Cristal, du nom d'un papillon s'épanouissant dans notre plantation, est né d'une intuition : l'existence de liens forts entre le café et le vin du point de vue de la fermentation. Notre ferme Finca Mariposa est pionnière dans l'utilisation des fûts ovoïdes et essaie ici sa nouveauté. Cristal est donc un café unique en son genre, une exclusivité signée L'Arbre à Café.

MÉTHODE V60

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

AGRICULTURE

Agroécologique
et biodynamique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Floral

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESS AROMATIQUE

●●●●○

FERMENTATION

Inspirée du vin et base honey

SÉCHAGE

Sur lit en chambre

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

