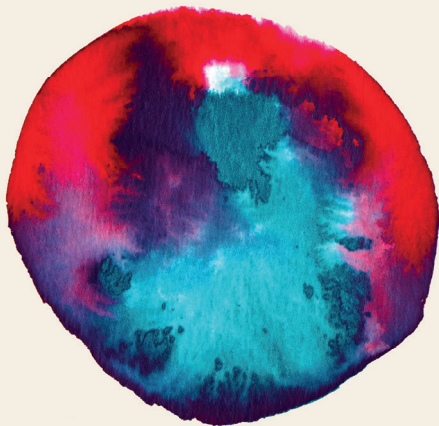




L'Arbre à Café



Cascara Naturelle

PANAMA

Jamison Savage, Finca Deborah



Cascara Naturelle

Les merveilleux fruits d'un café d'exception

Expert de la fermentation et véritable innovateur, Jamison Savage produit des cafés parmi les plus précis et profonds qui soient. Sa ferme Finca Deborah est l'une des plantations les plus prestigieuses et hautes du Panama, perchée tout en haut du volcan Barù en pleine forêt centenaire. Les pentes y sont sévères, la végétation luxuriante et les caféiers magnifiques.

RECOMMANDÉ

MÉTHODE D'INFUSION À CHAUD

20g par litre et Eau : 90°C

Rincer la cascara.

Verser l'eau.

Laisser tomber la température.

Conserver au réfrigérateur pendant 8 heures.

AGRICULTURE

Conventionnelle

FERMENTATION

Naturelle traditionnelle

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

NOTES

Figue, hibiscus, raisin

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●

SÉCHAGE

Sur lit et sous tunnel

