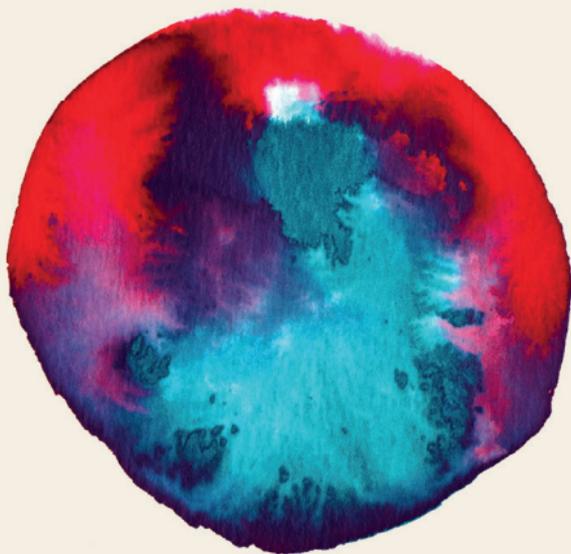




# L'Arbre à Café



## 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

