



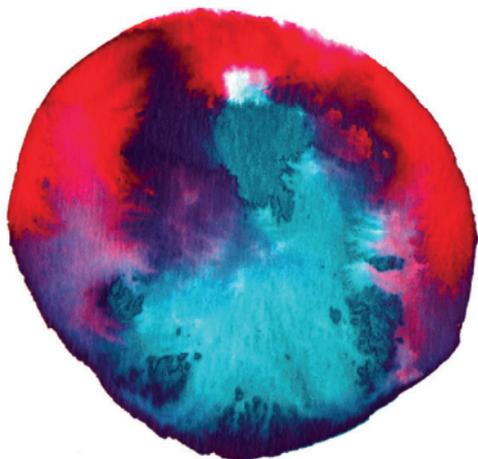
Entreprise



Certifiée

L'ARBRE À CAFÉ

CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL



CASCARA NATURELLE

PANAMA

Jamison Savage, Finca Deborah



ACIDULÉ

FIGUE, HIBISCUS,
RAISIN



L'ARBRE À CAFÉ
CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL

Entreprise



Certifiée

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 une des plantations les plus prestigieuses et la plus haute 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.

MÉTHODE D'INFUSION À CHAUD

20 g 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

SÉCHAGE

Sur lit et sous tunnel

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●●

**SOCIÉTÉ
À MISSION**



 écotable

