



Entreprise



Certifiée

L'ARBRE À CAFÉ

CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL



MARIPOSA ISABELINA

PÉROU, JUNIN

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa



DOUX

FRUITS ROUGES, FRUITS
JAUNES, AGRUME, RAISIN



FR-BIO-01
Agriculture non-UE

EXCEPTION



L'ARBRE À CAFÉ
CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL

Entreprise



Certifiée

MARIPOSA ISABELINA

Une ôde à la nature et au travail fermentaire.

Isabelina est une célébration de notre première récolte comme composition de nouvelles parcelles de trois variétés Java, Parainema et Arara. Les cerises ont été fermentées comme pour les plus grands cafés, en anaérobic prolongée, poussée et riche en émotions. Délicat comme la soie, présent comme un grand thé, long comme un grand vin, complexe comme Isabelina. Une expérience sensorielle de la fermentation dans un café intense et fruité de haut niveau.

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

FERMENTATION

Naturelle ASD

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

SÉCHAGE

Sur lit en chambre

PUISSANCE

●●●●○ Fort

VARIÉTÉ

Arabica / Java, Parainema, Arara

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●○

