



L'Arbre à Café

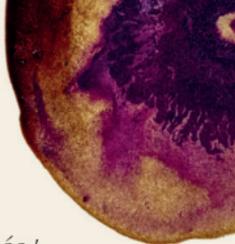


Amatillo

HONDURAS

Coopérative COCAFAL, Capucas

GRAND CRU



Amatillo

L'héritage et l'histoire d'une famille dans votre tasse décaféinée !

Située dans l'ouest du Honduras, la Cooperativa Cafetalera Capucas Limitada (COCAFAL) a été fondée en 1999 par l'arrière-petit-fils du premier propriétaire de la ferme Capucas. Le café a progressivement remplacé la culture historique du Tabac, et la variété Caturra s'est épanouie à plus de 1400 m d'altitude dans un environnement forestier luxuriant. Décaféiné doux et sucré, Amatillo révèle des notes fruitées et chocolatées.

RECOMMANDÉ

RECETTE ESPRESSO

IN : 18 g

OUT : 36 g

25 secondes

9 bar

93°C

AGRICULTURE

Biologique certifiée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Décaféiné, Doux / Chocolaté

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

●●●○○

FERMENTATION

Lavée

NOTES

Chocolat, poire, brioche

VARIÉTÉ

Arabica / Caturra

SÉCHAGE

Sur patio



FR-BIO-01
Agriculture non-UE

www.larbrecafe.com

www.pro.larbrecafe.com

L'Arbre à Café

[larbrecafe](https://www.instagram.com/larbrecafe)

Entreprise



Certifiée