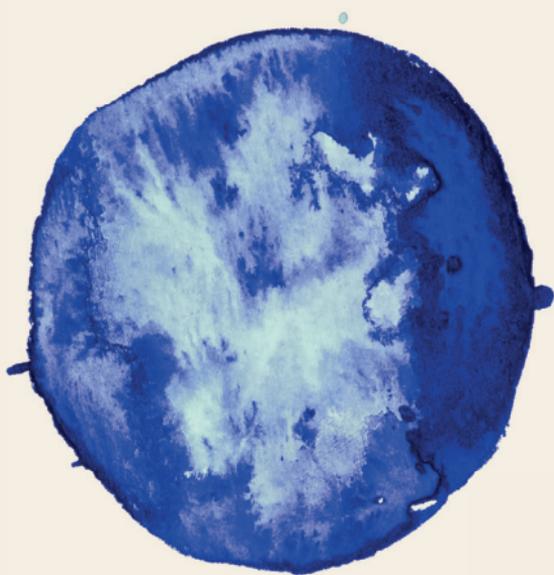




# L'Arbre à Café



Chichogallo

PANAMA

Famille Hartmann, Ojos de Aguas

*EXCEPTION*



# Chichogallo

*La découverte d'une variété des plus rares : une variété éthiopienne florale et délicate venue du Panama, un lot exclusif*

La famille Hartmann fait référence dans le café depuis trois générations. Établies à Santa Clara, à la frontière du Costa Rica, leurs fermes s'étendent sur les flancs du volcan Barù, plus haut sommet du Panama et d'Amérique Centrale, et présentent un modèle d'agroforesterie unique : une alternance de forêts denses et de parcelles plantées en agroforesterie diversifiée. Là, tout n'est qu'exubérance, profusion et naturaleza. Ratibor, l'un des frères les plus talentueux, et sa femme Tessie, fournissent L'Arbre à Café depuis plus de 10 ans.

## MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g - 94°C - 3min

Préinfusion : 45g - 30s

30s - 2min30s : verser jusqu'à 200g

2min30s - 3min : verser jusqu'à 250g

### AGRICULTURE

Conventionnelle

### PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Épicé

### PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

### RICHESSE AROMATIQUE

●●●●○

### FERMENTATION

Lavée

### NOTES

Jasmin, lavande, agrumes, épices

### VARIÉTÉ

Arabica / Chicchogallo

### SÉCHAGE

Sur lit puis en chambre de déshydratation

