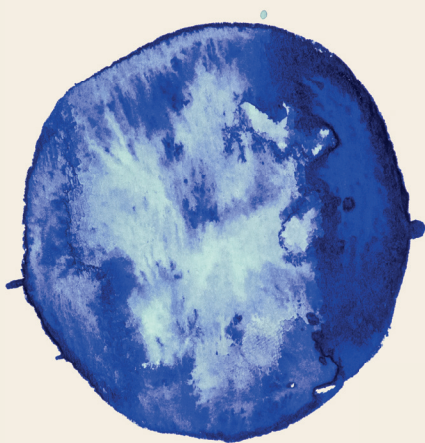




L'Arbre à Café

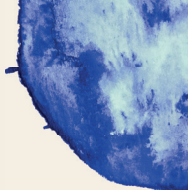


Chichogallo

PANAMA

Ratibor et Tessie Hartmann,
Mi Finquita et Guarumo Ojos de Aguas

EXCEPTION



Chichogallo

La découverte d'une variété des plus rares, venue des forêts éthiopiennes et acclimatée au Panama

La famille Hartmann fait référence dans le café depuis trois générations. Installée à Santa Clara, à la frontière du Costa Rica, elle cultive ses fermes sur les flancs du volcan Barú selon un modèle d'agroforesterie unique, où tout n'est qu'exubérance et profusion. Ratibor Hartmann et sa femme Tessie y poursuivent une agriculture profondément naturelle, en accord avec les valeurs de L'Arbre à Café. À Mi Finquita, ils produisent certains des plus beaux cafés que nous ayons goûtés, faisant d'eux une évidence parmi les pionniers du Coffee Globe.

RECETTE ESPRESSO

IN : 20g
OUT : 42g
25 secondes
9 bar
92°C

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

Naturelle non certifiée

FERMENTATION

Naturelle

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Épicé

NOTES

Jasmin, lavande, agrumes,
épices

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Chicchogallo

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●○

SÉCHAGE

Sur lit puis en chambre
de déshydratation

