



L'Arbre à Café



Catuai d'Elida

PANAMA

Famille Lamastus, Finca Elida

EXCEPTION



Catuai d'Elida

Dégustez un café profondément fruité

La famille Lamastus s'est hissée au firmament du café en remportant à maintes reprises le Best of Panama et en obtenant la meilleure note jamais donnée à un café, 98/100. La ferme Elida constitue le fleuron de leurs fermes, à 2000 mètres d'altitude, c'est la plus haute et arborée de Boquete. L'Arbre à Café apprécie particulièrement leur approche écologique et ultra-innovante. Intensément fruité, Catuai d'Elida est parfait en filtration douce.

MÉTHODE V60

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

Préinfusion : 45g – 30 s

30s – 2min 30s : verser jusqu'à 200g

2min30 – 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Conventionnelle

FERMENTATION

Naturelle

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

NOTES

Fruits exotiques, épices, papaye

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Catuai

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●○

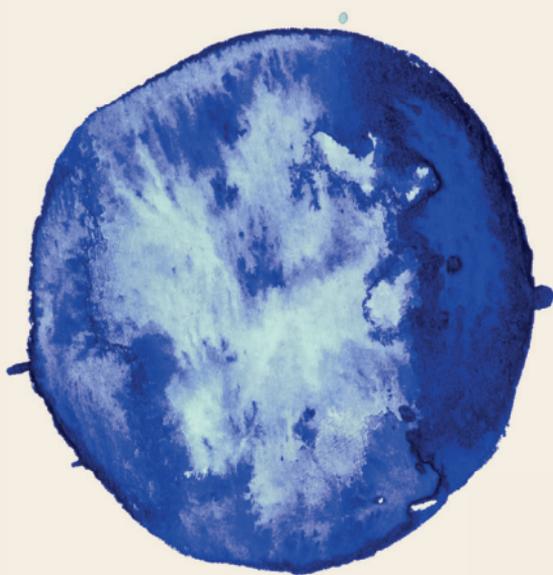
SÉCHAGE

Sur lit et en plein air





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

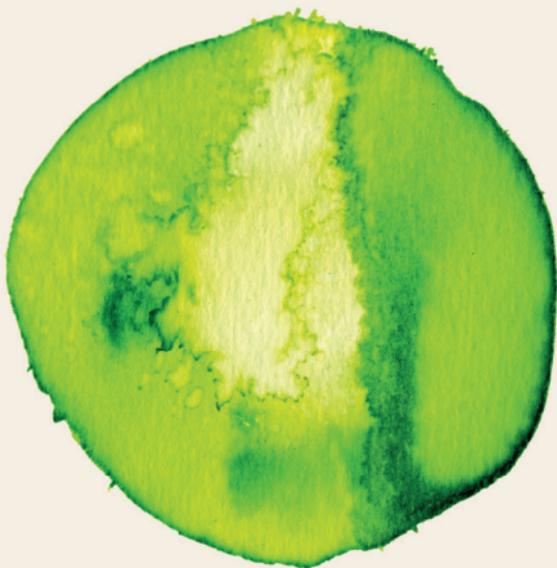
SÉCHAGE

Sur lit puis en chambre de déshydratation





L'Arbre à Café

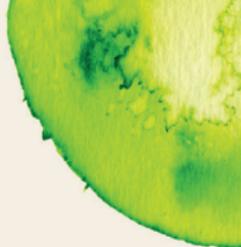


Sydra Bourbon

PANAMA

Famille Hartmann, Guarumo

EXCEPTION



Sydra Bourbon

Le Sydra Bourbon est trop rare pour ne pas le goûter.

Il fait le bonheur des amateurs de finesse

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.

RECETTE ESPRESSO

IN : 20g
OUT : 42g
25 secondes
9 bar

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

FERMENTATION

Lavée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

NOTES

Citrus, lavande, raisin

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Bourbon sydra

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●

SÉCHAGE

Sur lit puis en chambre de déshydratation

