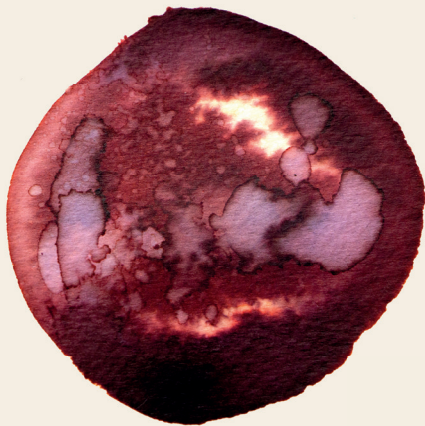




L'Arbre à Café

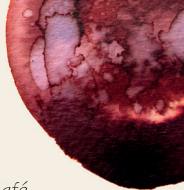


Poppo Emporio

PANAMA

Graciano Cruz, Emporio poppo

EXCEPTION



Poppo Emporio

Un Geisha Honey par l'inventeur du Honey et pionnier du café de haute définition

Graciano Cruz est l'une des figures majeures du café de spécialité dans le monde. C'est lui qui a inventé, dans ses fermes du Panama et du Salvador, le process Honey, c'est lui aussi qui a co-fondé la première entreprise dévoilant et créant des café de plus de 90 points, c'est lui aussi qui a converti nombre de fermiers à l'agriculture biologique. Un ami de longue date de L'Arbre à Café, comme une évidence.

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

Naturelle non certifiée

FERMENTATION

Honey

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

NOTES

Lavande, rose, raisin

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha green tips

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●

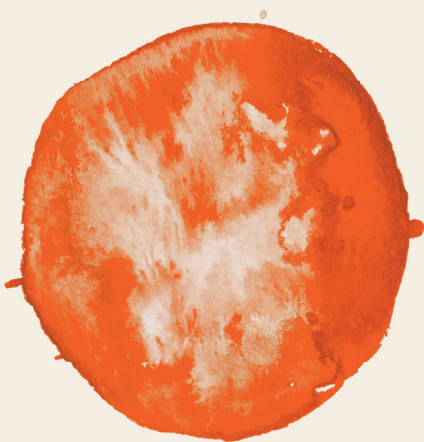
SÉCHAGE

Sur lit de bambou au soleil
pendant 40 jours





L'Arbre à Café



Réserve

PANAMA

Finca Hartmann

EXCEPTION



Réserve

Parmi les Geisha les plus aromatiques du Panama, le Réserve est le Geisha floral signature de Ratibor Hartmann

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 - 3 min
Préinfusion : 45g - 30s
30s - 2 min30s : verser jusqu'à 200g
2 min30s - 3 min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE
Conventionnelle

FERMENTATION
Lavée

PROFIL DE DÉGUSTATION
Acidulé / Fruité

NOTES
Baies rouges et noires, lavande, orange confite

PUISSANCE
●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ
Arabica / Geisha green tips

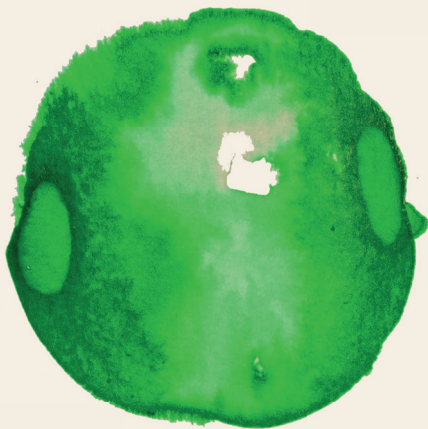
RICHESSE AROMATIQUE
●●●●○

SÉCHAGE
Sur lit puis en chambre de déshydratation





L'Arbre à Café

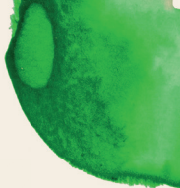


Geisha d'Elida Vuelta

PANAMA

Famille Lamastus, Finca Elida

EXCEPTION



Geisha d'Elida Vuelta

Le Geisha naturel à son sommet

La famille Lamastus, père et fils, 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. L'Arbre à Café connaît les Lamastus depuis plus de dix ans, et apprécie particulièrement leur approche écologique et ultra-innovante. La ferme Elida constitue le fleuron des fermes de la famille : elle est la plus haute et la plus arborée de Boquete. Vuelta est la parcelle la plus élevée, dont les cafés sont les plus recherchés car les plus profonds et denses.

MÉTHODE V60

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

Préinfusion : 45g - 30s

30s - 2min30s : verser jusqu'à 200g

2min30s - 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Conventionnelle la plus respectueuse de la biodiversité et des sols

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Naturelle carbonique

NOTES

Bergamote, lychee, pêche, thé, Jasmin

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

SÉCHAGE

Sur lit et en plein air. Wilford a conçu une aire de séchage naturellement ventilée et loin de toute humidité dans les basses terres du volcan Barú.





L'Arbre à Café



Illumination

PANAMA

Jamison Savage, Finca Deborah

EXCEPTION



Illumination

Tout le bonheur floral d'un immense Geisha augmenté de la fraîcheur d'une macération carbonique

On ne présente plus Jamison Savage et sa Finca Deborah, la plantation la plus haute du Panama et une des plus prestigieuses. Jamison est LA star du moment puisque ses cafés viennent de remporter les trois premières places du podium au championnat du monde 2024. Du jamais vu ! L'Arbre à Café est un partenaire historique de la Finca Deborah.

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 carbonique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

NOTES

Bergamote, cranberries Jasmin

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha green tips

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●

SÉCHAGE

Sur lit et sous tunnel

