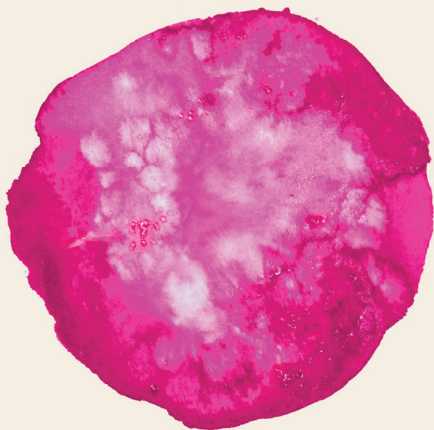




L'Arbre à Café



Laurina Camelias

SALVADOR

Graciano Cruz, Las Camélias

EXCEPTION



Laurina Camelias

L'autre Bourbon Pointu, le Laurina du Salvador

Graciano Cruz est l'une des figures majeures du café de spécialité mondiale. 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
93°

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

Doux / Épicé

NOTES

Fruits rouges, goyave

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Laurina de La Réunion

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●○

SÉCHAGE

Chaque parcelle ou presque accueille une série de lit de bambou sur lesquelles cerises et grains sèchent au soleil pendant 40 jours au moins.

