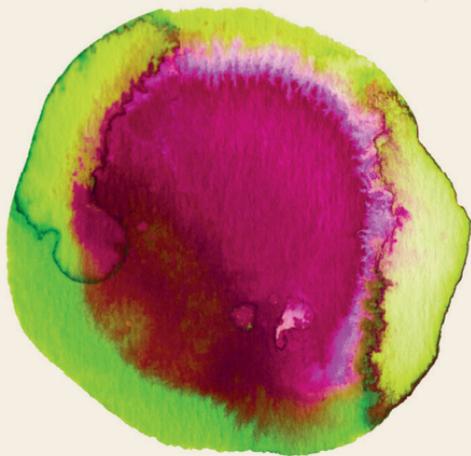




L'Arbre à Café



Yajalon

MEXIQUE

Familles paysannes, communauté de producteurs certifiés

GRAND CRU



Yajalon

Lorsque le Mexique se révèle frais et fruité

Grand pays producteur de café, le Mexique reste pourtant une origine peu valorisée et méconnue. Et pourtant, son éloignement de l'Equateur fait de son relief de moyenne altitude un refuge pour des cafés racés et fruités. Parmi les terroirs les plus notables figure le Chiapas, limitrophe du Guatemala volcanique, et sanctuaire de forêts natives idéales pour des cafés de forêt.

RECOMMANDÉ

MÉTHODE V60

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

Préinfusion : 45g – 30 s

30 s – 2 min 30 s : verser jusqu'à 200g

2 min 30 s – 3 min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Biologique à base de litière forestière, sous ombrage naturel

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSÉ AROMATIQUE

●●●●○○

FERMENTATION

Lavée

NOTES

Pomme verte, mirabelle, fruits à noyaux, toffee

VARIÉTÉ

Arabica / Marsellesa, Bourbon, Pacamara

SÉCHAGE

En patio et sur lit



www.larbrecafe.com

www.pro.larbrecafe.com

L'Arbre à Café

[larbrecafe](https://www.instagram.com/larbrecafe)

Entreprise



Certifiée