

cafés
TROTTET
Depuis 1947

GEISHA

— GRAND CRU DU PANAMA —

Un terroir en haute altitude pour des grains denses à la complexité rare, produits sous un climat idéal pour un exceptionnel café de spécialité.



VARIÉTÉ

Au cœur de la région de Mil Cumbres au Panama, la variété de café Geisha, entretenue à l'eau de source, pousse lentement à près de 2'000 mètres d'altitude. Se développant sur un sol volcanique, cette variété se révèle d'une rare complexité. Produite à travers plusieurs pays, c'est au Panama qu'elle s'épanouit le mieux en raison d'une atmosphère tropicale aux conditions climatiques très variées pendant la journée. Cela ralentit son développement ce qui rend ses arômes et saveurs d'une rareté, aujourd'hui encore, inexplicable gustativement. Coup de cœur !

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'arbre Geisha est celui de l'Abyssinie, découvert en 1931 en Ethiopie. Son nom lui est donné en raison d'une sublime montagne. Cette variété séduit les autres pays producteurs comme le Kenya, l'Ouganda, la Tanzanie, le Costa Rica et le Panama.

GRAND CRU DE LUXE

Café des hauts plateaux du Panama au cœur de la plantation Mil Cumbres, ce Grand Cru de terroir au caractère très prononcé et intense, aux sublimes arômes de mûres noires et fraises, est une promesse de sensation forte en une seule dégustation. Sa complexité, mise en avant lors de la torréfaction, promet surprise et émotion.

« UN PRODUIT DE TERROIR TRAVAILLÉ PAR L'HOMME, SUBLIMÉ PAR LA TORRÉFACTION LENTE ET ARTISANALE DANS NOTRE ATELIER »



GEISHA & SYPHON

- 1.** Pesez 10gr de café par tasse/ personne.
- 2.** Moulez votre café grossièrement (type sucre).
- 3.** Rincez le filtre à l'eau chaude et fixez-le au syphon.
- 4.** Remplissez le syphon-bas avec 100ml d'eau chaude et le syphon-haut de café moulu.
- 5.** Assemblez la cafetière et laissez infuser sur une plaque chauffante.
- 6.** Admirez l'eau remonter pour humidifier le café puis redescendre comme par magie.

