



Produit :	Salvador
Ilamatepec	
Accord :	N°8
Résumé du produit :	« Blend spécial expresso, arabica - bourbon rouge »
Note de :	Chocolat-Fruits rouges-Cacao
Origine :	Salvador
Région :	Ayutepeque
Altitude :	1050 m
Variété :	Arabica-Bourbon rouge
Traitement :	75%Lavé – 25 % nature
Gamme :	Terroir
Terroir :	Ayutepeque est une ferme située à proximité de Santa Ana sur les pentes



du volcan de Santa Ana également appelé Ilamatepec. Producteur : Emilio Lopez

Période de récolte : Décembre à Février

Descriptif produit : Un corps très présent, une belle longueur en bouche et une acidité très légère.

Note de dégustation :

Au nez :

Une approche gourmande dominée par des notes fruitées rouges et cacao.

En bouche :

Une acidité légère, une belle longueur et un corps très présent qui donne à ce café un équilibre parfait.

Note du compositeur : Pour les amateurs d'expresso et ou de cafés gourmands dotés d'une petite acidité.