

PERU

CAFÉ DEL FUTURO, GRADE 1, SHB+, MUNDO NOVO, BOURBON, CATURRA, CATIMOR, DECAF (CO2)

Dieser CO2 Decaf stammt von der Asociación Café del Futuro, einer Kooperative von über 600 Farmern aus Jaén, die für hochwertigen, zertifizierten Kaffee steht. Um die Kaffeequalität zu bewahren, entkoffeinieren wir mit CO2 unter subkritischen Bedingungen. In diesem Zustand besitzt flüssiges CO2 die physikalisch.chemischen Eigenschaften eines Gases. Im Gegensatz zu anderen Methoden erfordert sie eine geringere Temperaturen und Druck und schützt so das Geschmacksprofil des Kaffees. Der Prozess beginnt mit einem kurzen Bedampfen, bevor die Bohnen sieben Tage lang flüssigem CO2 ausgesetzt werden, bis das Koffein gelöst ist. Sobald der Kaffee einen Koffeingehalt von 0,08% erreicht, werden die Bohnen wieder auf 10-12% Feuchtigkeit getrocknet.

TASSENPROFIL

Karamell | malzig | Mandel | Milchschokolade | Orange

Säure	7	<div style="width: 100%;"></div>
Körper	6	<div style="width: 100%;"></div>
Aroma	7	<div style="width: 100%;"></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

dunkles Karamell | malzig | Orange

Säure	6	<div style="width: 100%;"></div>
Körper	6	<div style="width: 100%;"></div>
Aroma	6	<div style="width: 100%;"></div>



REGIONALS

QUALITÄT

Land Peru
Region Cajamarca
Association Café del Futuro
Ref. No. PII715
Kaffeeart Arabica
Qualität Grade 1, SHB+
Erntejahr 2025/26
Erntezeit Juni - Oktober
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1700 m
Varietät Mundo Novo, Bourbon, Caturra & Catimor
Zertifizierung Organic
Aufbereitung Decaf (CO2) / Washed
Verpackungsart 60,00 KG/Bag Jute Bag

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,60%
Geruch sauber
Farbe bläulich-grün
Defekte 0-11 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

83,00 (TSP Q-Arabica Grader)