

# 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 mit über 600 Farmern aus Jaén, die für hochwertigen, zertifizierten Kaffee steht. Zur Entkoffeinierung nutzen wir CO2, das bei niedriger Temperatur und geringem Druck arbeitet und so das Geschmacksprofil des Kaffees besonders gut schützt. Der Prozess beginnt mit einem kurzen Bedampfen der Bohnen. Anschließend werden sie etwa sieben Tage lang flüssigem CO2 ausgesetzt, bis das Koffein gelöst ist. Danach werden die Bohnen wieder auf 10–12% Feuchtigkeit getrocknet. Seit 2021 unterstützen wir die Kooperative zudem bei Ernährungssicherheit und nachhaltigem Anbau. [Hier](#) mehr zum Projekt.

### TASSENPROFIL

Karamell | malzig | Mandel | Milkschokolade | Orange

<b>Säure</b>	<b>7</b>	<div style="width: 70%;"></div>
<b>Körper</b>	<b>6</b>	<div style="width: 60%;"></div>
<b>Aroma</b>	<b>7</b>	<div style="width: 70%;"></div>

### TASSENPROFIL ESPRESSO

dunkles Karamell | malzig | Orange

<b>Säure</b>	<b>6</b>	<div style="width: 60%;"></div>
<b>Körper</b>	<b>6</b>	<div style="width: 60%;"></div>
<b>Aroma</b>	<b>6</b>	<div style="width: 60%;"></div>



## REGIONALS

### QUALITÄT

**Land** Peru  
**Region** Cajamarca  
**Association** Café del Futuro  
**Ref. No.** P11715  
**Kaffeeart** Arabica  
**Qualität** Grade 1, SHB+  
**Erntejahr** 2025/26  
**Erntezeit** Juni - Oktober  
**Erntemethode** Handerte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1700 m  
**Varietät** Mundo Novo, Bourbon, Caturra & Catimor  
**Zertifizierung** Organic  
**Aufbereitung** Decaf (CO2) / Washed  
**Bodenverhältnisse** Lehmboden  
**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)