

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

Säure	6	████████
Körper	6	████████
Aroma	6	████████

TASSENPROFIL ESPRESSO

dunkles Karamell | Orange | malzig

Säure	6	████████
Körper	6	████████
Aroma	6	████████



REGIONALS

QUALITÄT

Land Peru
Region Cajamarca
Association Café del Futuro
Ref. No. P11774
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 blau-grün
Defekte 0-11 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

82,75 (TSP Q-Arabica Grader)