

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 | geröstete Haselnuss | Milkschokolade

Säure	6	
Körper	6	
Aroma	6	

TASSENPROFIL ESPRESSO

geröstete Mandel | Orange | malzig

Säure	7	
Körper	6	
Aroma	6	



REGIONALS

QUALITÄT

Land Peru

Region Cajamarca

Association Café del Futuro

Ref. No. P11810

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

Bodenverhältnisse Lehm Boden

Verpackungsart 60,00 KG/Bag Jute Bag

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,80%

Geruch sauber

Farbe blau-grün

Defekte 0-6 Defekte

Screen Size 16+

CUPPING SCORE

82,75 (TSP Q-Arabica Grader)