



PERU

Cafe del Futuro

Water Decaf

Dieser Kaffee kommt von der Asociación Café del Futuro, der über 600 Bauern aus der Region Jaén, in Peru, angehören. Zu Beginn des Wasser-Entkoffeinierungsverfahrens werden die Silberhäutchen durch Wasserdampf gelöst und dann im Luftstrom entfernt. Danach werden die wasserlöslichen Substanzen, einschließlich Koffein, mit Wasser aus den grünen Kaffeebohnen extrahiert. Das Koffein wird aus der dabei entstehenden Lösung mittels Aktivkohle entfernt. Anschließend wird die entkoffeinerte Lösung den vorgetrockneten Bohnen wieder zugeführt. Die abschließende Trocknung stellt sicher, dass der Feuchtigkeitsgehalt der Kaffeebohnen wieder auf das ursprüngliche Niveau gebracht wird. Die Entkoffeinierung mit Wasser ist BIO-zertifiziert.

REGIONAL

QUALITÄT

Land Peru
Region Cajamarca, Jaén
Kooperative Asociación Café del Futuro
Ref. Nr. P11406
Kaffeeart Arabica
Qualität Grade 1, SHB+
Erntejahr 2023/24
Erntezeit Juni - Okt.
Anbauhöhe 1700m
Varietäten Mundo Novo, Bourbon, Caturra & Catimor
Aufbereitung Washed Decaf (CO2)
Zertifizierung Bio

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11%
Geruch sauber
Farbe bläulich-grün
Defekte 0-6 Defekte
Screen Size 16+



TOUTON
- SPECIALTIES COFFEE -

CUPPING

CUPPING SCORE
84 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL
Karamell | Malz | Mandel |
Milkschokolade | Orange

SÄURE

7

KÖRPER

6

AROMA

7

ESPRESSO

TASSENPROFIL
dunkles Karamell |
Orange | malzig

SÄURE

6

KÖRPER

6

AROMA

6