



# 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.** P11286

**Kaffeeart** Arabica

**Qualität** Grade 1, SHB+

**Erntejahr** 2023/24

**Erntezeit** Juni - Okt.

**Anbauhöhe** 1700m

**Varietäten** Mundo Novo,  
Bourbon, Caturra &  
Catimor

**Aufbereitung** Washed  
Water Decaf

**Zertifizierung** BIO

## GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 11%

**Geruch** sauber

**Farbe** bläulich-grün

**Defekte** 0-6 Defekte

**Screen Size** 16+



**TOUTON**  
— SPECIALTIES COFFEE —

## CUPPING

### CUPPING SCORE

82,5 (TSP Q-Arabica Grader)

### TASSENPROFIL

malzig | geröstete Nüsse |  
Schokolade | Nougat

### SÄURE

5

### KÖRPER

5

### AROMA

5

## ESPRESSO

### TASSENPROFIL

dunkles Karamell | geröstete  
Haselnuss | malzig

### SÄURE

6

### KÖRPER

6

### AROMA

6