



SARL Socaf  
*Les Cafés*  
**Dagobert**

Entreprise certifiée 100% Bio  
91, Le Clos du Thou 01330 Sainte Olive

Force



Equilibre



Parfum



# *Pérou décaféiné* Typica

## 100% Arabica bio

*Ce procédé implique l'utilisation d'eau (H<sub>2</sub>O)  
pour l'extraction de la caféine.*

*Les grains verts sont longuement rincés à l'eau douce,  
la caféine étant ainsi dissoute dans l'eau.*

*Les grains décaféinés sont séchés à l'air chaud  
et refroidis dans un courant d'air froid.*

*Ils sont ensuite torréfiés.*

*C'est la méthode la plus saine qui permet à ce café de garder  
son goût suave, parfumé et très goûteux.*

Coopérative : Charupampa

<http://www.interamericancoffee.com/peru-org-finca-churupampa/>

Caféine : 0.001 %



Certifié FRBIO01  
Agriculture non UE  
Torréfié à Sainte Olive 01330



[cafesdagobert@gmail.com](mailto:cafesdagobert@gmail.com)



04 74 08 41 24

