



SARL Socaf

# Les Cafés Dagobert

Entreprise certifiée 100% Bio

## 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 %

Force



Equilibre



Parfum



Certifié FRBIO01

Agriculture non UE

Torréfié à Sainte Olive 01330



cafesdagobert@gmail.com



04 74 08 41 24



91, Le Clos du Thou 01330 Sainte Olive