



SARL Socaf

# Les Cafés Dagobert

Entreprise certifiée 100% Bio

## Pérou Décaféiné Typica

100% Arabica bio

*Ce procédé implique l'utilisation d'eau (H2O) 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.*

*Notes gustatives : noix de cajou, fruité, citronné.*

*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