



Décaféiné



100% ARABICA BIO ET ÉQUITABLE

Notre café vient du Pérou, de la coopérative MONTEVERDE.

Il est récolté entre les hauts plateaux péruviens et l'Amazonie, à 1400 m d'altitude, par les Indiens quechuas. Il est ensuite envoyé au Mexique, à Córdoba, où il est décaféiné par l'entreprise certifiée équitable Descamex. Ils utilisent une méthode bien précise.

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. Une fois torréfiées, les fèves prennent une couleur pourpre caractéristique.

Il donne ainsi un goût acide mais parfumé et très goûteux.

Coopérative : MonteVerde

Pour plus d'information
Sannez-moi



Certifié FRBIO01
Agriculture non UE
Torréfié à Sainte-Olive 01

Force



Equilibre



Parfum



Notes gustatives : Noix, Fruité, Citronné



CONTRÔLE PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE NON UE



CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



04 74 08 41 24



cafesdagobert@gmail.com

91, impasse le clos du Thou 01330 Sainte-Olive

