



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. P11406

Kaffeeart Arabica

Qualität Grade 1, SHB+

Erntejahr 2023/24

Erntezeit Juni - Okt.

Anbauhöhe 1700m

Varietäten Mundo Novo,
Bourbon, Caturra &
Catimor

Aufbereitung

Washed Decaf (CO2)

Zertifizierung Bio

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11%

Geruch sauber

Farbe bläulich-grün

Defekte 0-6 Defekte

Screen Size 16+



TOUTON
— SPECIALTIES COFFEE —

CUPPING

CUPPING SCORE

84 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

Karamell | Malz | Mandel |
Milkschokolade | Orange

SÄURE

7

KÖRPER

6

AROMA

7

ESPRESSO

TASSENPROFIL

dunkles Karamell |
Orange | malzig

SÄURE

6

KÖRPER

6

AROMA

6