



CHEVERE ENTKOFFEINIERT



Kolumbien • Cauca

MISCHUNG

GEWASCHEN



CHEVERE ENTKOFFEINIERT



Dieser Kaffee ist unser Choco-Kaffee, in der entkoffeinierten Version! Er wurde nach dem „Sugar Cane“-Verfahren entkoffeiniert, basierend auf Zuckerrohrextrakt. Es handelt sich um ein weltweit einzigartiges Verfahren, das Koffein entfernt, ohne die Aromen des Kaffees zu beeinträchtigen. Der volle Choco-Genuss, ohne Koffein.

Dieser Kaffee wird in den Bergen rund um die Stadt Popayán angebaut. Die Hochebenen der Region Cauca sind ideal für den Kaffeeanbau, mit vulkanischem Boden und einem ganzjährig stabilen Klima, geschützt vor der Pazifikfeuchtigkeit und den südlichen Passatwinden durch die umliegenden Berge.

Unser Kaffee wurde von Racafé bezogen, einem der führenden Rohkaffeeexporteure Kolumbiens.

SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Gewächshäuser
Höhe	1600 - 1950
Ernte	Mai - Juni
Art der Ernte	Manuell