

CHEVERE ENTKOFFEINIERT



Kolumbien • Cauca



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee ist unser Choco-Kaffee, in entkoffeinerter Version! Er wurde nach dem « Sugar Cane »-Verfahren entkoffeiniert, basierend auf Zuckerrohrextrakt. Dies ist ein weltweit einzigartiges Verfahren, das das Koffein entfernt, ohne die Aromen des Kaffees zu beeinträchtigen. Der volle Genuss von Choco, 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 Rohkaffee-Exporteure Kolumbiens. Durch ihre CRECER-Qualitätscharta sensibilisiert Racafé die Produzenten für die Erhaltung der natürlichen Ressourcen, trägt zur Verbesserung der Lebensqualität der Kaffeebauern durch faire Entlohnung bei und bietet Schulungen zur Verbesserung der Qualität der produzierten Kaffees an.

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

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

