SUEÑO DÉCAFÉINÉ

Mexique • Chiapas



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est décaféiné à l'eau, par la société Descamex avec qui nous travaillons depuis de nombreuses années maintenant. Cette décaféination n'implique aucun solvant.

D'abord, on place les grains dans un bain de vapeur, afin d'en extraire les composants aromatiques solubles et la caféine. L'eau est ensuite filtrée pour ne conserver que les arômes.

Ce premier lot est vendu à bas prix, et l'eau est conservée pour constituer les lots suivants.

Les grains de cafés verts des lots suivants sont immergés dans des bains d'eau contenant les composants aromatiques préalablement extraits. Par osmose (ou diffusion), 50% de la caféine de ces grains va passer dans le bain d'eau, et les 50% restants sera toujours dans le grain. Ce procédé est répété jusqu'à obtenir un taux de caféine dans le grain entre 0,01 et 0,02%.

Espèce	**Arabica**
Variétés	**Catimor, Marsellesa**
Process	**Lavé**
Séchage	**Patios**
Altitude	**1000**
Période de récolte	**Janvier - Avril**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR