ENTKOFFEINIERTER SANTA FÉ

Mexiko • Chiapas



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee wird im Süden Mexikos, in der Region Motozintla in Chiapas, auf einer Höhe zwischen 1200 und 1320 Metern, im Schatten der Ingas-Bäume angebaut.

Diese Varietätenmischung (Catimor, Sarchimor, Roter Caturra, etc.) ist das Werk von Jorge Arreola Nava. Nach der Ernte und Trocknung auf der Terrasse und in einem mechanischen Trockner wird der Kaffee von Descamex nach dem "Mountain Water"-Verfahren entkoffeiniert.

Dieses Entkoffeinierungsverfahren wurde von Descamex entwickelt. Unseres Wissens ist es das einzige mexikanische Unternehmen, das Kaffee mit Wasser entkoffeiniert. Der Kaffee wird zuerst Dampf ausgesetzt, eingetaucht und dann gefiltert, um das Koffein zu entfernen, anschließend 4 Stunden getrocknet, bevor er gereinigt wird.

Arten	**Arabica**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Patios**
Höhe	**1200 - 1320**
Ernte	**Dezember**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE