SANTA FÉ DÉCAFÉINÉ

Mexique • Chiapas



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est cultivé dans le sud du Mexique, dans la région de Motozintla au Chiapas, à une altitude comprise entre 1200 et 1320 mètres, à l'ombre des arbres Ingas.

Cet assemblage de variétés (catimor, sarchimor, caturra rouge, etc.) est l'œuvre de Jorge Arreola Nava. Après la récolte et le séchage sur patio et en séchoir mécanique, le café est décaféiné selon le procédé "Mountain Water" par Descamex.

Ce procédé de décaféination a été développé par Descamex. À notre connaissance, c'est la seule entreprise mexicaine à décaféiner le café à l'eau. Le café est d'abord exposé à la vapeur, immergé puis filtré pour éliminer la caféine, puis séché pendant 4 heures avant d'être nettoyé.

Espèce	**Arabica**
Process	**Lavé**
Séchage	**Patios**
Altitude	**1200 - 1320**
Période de récolte	**Décembre**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR