

MANZANILLA DÉCAFÉINÉ

Canada • Jaén



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est récolté par la coopérative Jumarp, située dans le nord du Pérou. Principalement cultivé dans les environs des villes de Jaen et de San Ignacio, les caféiers profitent de l'ombrage pour se développer lentement. Il s'agit d'un blend variétal de caturra rouge, bourbon rouge et typica, cultivés entre 1200 et 1800 mètres d'altitude.

Ce café est ensuite décaféiné à l'eau par l'entreprise canadienne Swiss Water. La décaféination à l'eau utilise le principe d'osmose par lequel deux solutions séparées par une membrane perméable vont équilibrer leurs concentrations en caféine, du milieu le moins concentré vers celui le plus concentré.

Espèce	Arabica
Variétés	Blend
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1200 - 1800
Période de récolte	Mars - Septembre
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

