



MANZANILLA ENTKOFFEINIERT

Kanada • Jaén

MISCHUNG

GEWASCHEN



MANZANILLA ENTKOFFEINIERT



Dieser Kaffee wird von der Kooperative Jumarp im Norden Perus geerntet. Hauptsächlich in der Umgebung der Städte Jaén und San Ignacio angebaut, profitieren die Kaffeepflanzen vom Schatten, um sich langsam zu entwickeln. Es handelt sich um eine Varietätenmischung aus rotem Caturra, rotem Bourbon und Typica, angebaut zwischen 1200 und 1800 Metern Höhe.

Dieser Kaffee wird anschließend von der kanadischen Firma Swiss Water mit Wasser entkoffeiniert. Die Wasserentkoffeinierung nutzt das Prinzip der Osmose, bei dem zwei durch eine permeable Membran getrennte Lösungen ihre Koffeinkonzentrationen ausgleichen, vom weniger konzentrierten zum stärker konzentrierten Medium.

SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Patios
Höhe	1200 - 1800
Ernte	März - September
Art der Ernte	Manuell