

Dcafé #1

Colombie

Note cupping : 84

Région : Antioquia

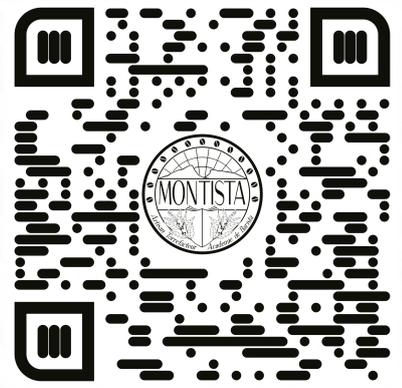
Coopérative : Caficultores de Antioquia

Altitude : 1400m, sols argileux

Variétés : Castillo & Colombia

Process : Décafé Ethyl Acetate

Récolte : Manuelle, sélective 0 à 4 défauts - Oct/Fév 21/22



Acidité 7

Corps 7

Arômes 8

Le processus naturel de décaféination associe l'eau de source de haute montagne et l'acétate d'éthyle d'origine naturelle. L'acétate d'éthyle est présent dans chaque grain de café à l'état naturel, ainsi que dans de nombreux fruits et légumes. Par conséquent, aucune substance chimique de synthèse n'est ajoutée au cours du processus. L'acétate d'éthyle naturel est obtenu à partir d'un procédé à base de canne à sucre et est, avec l'eau de source, le seul autre élément avec lequel le café entre en contact. Cela permet une extraction en douceur de la caféine en maintenant la structure naturelle et toutes les caractéristiques du grain de café.



Canne à sucre - Fruite - Velouté