

DESCAFEINADO

·Peru·

Notas de cata: buen cuerpo, aroma a vainilla y galleta de mantequilla
Cupping notes: nice body, vanilla and butter-cookie notes



País · Country Perú
Región · Region Chanchamayo
Alt. Cultivo · Growing alt. 1.600 m.
Variedad · Variety Descafeinado
Proceso · Process CO₂

8,25€ (250g)

15,40€ (500g)

Prueba este estupendo descafeinado ecológico desde la región de Chanchamayo en Perú, realmente sorprendente.

El proceso utilizado para la extracción de cafeína (CO₂) está considerado el más natural y el que garantiza un perfil organoléptico prácticamente igual al del café verde de partida. Además los fluidos utilizados en este método no dejan residuos y no afectan a la capa de ozono.

El descafeinado por excelencia. También disponible en bolsas para tostar en casa.

Try this excellent organic decaf from the Chanchamayo region in Peru, you're in for a surprise.

This coffee was decaffeinated through the CO₂ process, which is considered one of the most natural methods, as there are no chemicals applied to the coffee. This guarantees an aroma profile very similar to the original harvest.

Moreover, this extraction method leaves no residues and does not affect the ozone layer. Also available in bags to grind at home.

ELABORACIÓN RECOMENDADA RECOMMENDED BREWING METHOD



CANADA COFFEE
ALICANTE

Est. 2012
ARTESANOS DEL CAFÉ
D·ORIGEN
COFFEE ROASTERS