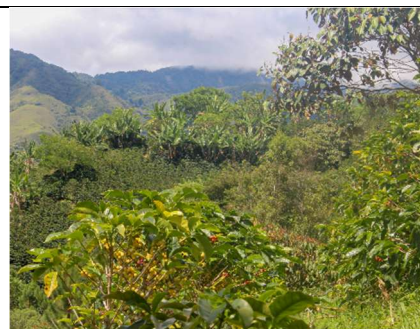


Café de Colombie Décaféiné **Région du Cauca**

Décaféiné à la canne à sucre



Ce café a été décaféiné selon le process « sugar cane », à base d'extrait de canne à sucre. Il s'agit d'un procédé unique au monde, qui élimine la caféine sans toucher aux arômes du café. Tout le plaisir des cafés de Colombie, la caféine en moins.

Ce café est produit dans les montagnes qui entourent la ville de Popayan. Les hauts plateaux de la région de Cauca sont idéaux pour la production de café, avec un sol volcanique et un climat stable toute l'année, protégé de l'humidité du Pacifique et des alizés du sud grâce aux montagnes qui l'entourent.

On trouvera des notes gourmandes fruitées. L'acidité est présente à l'entrée en bouche et le corps est léger.

Il est cultivé à une altitude variant de 1600 m à 1900 m, et récolté de mai à juin, en plusieurs fois.

Espèce : 100% Arabica

Variété : Blend de variétés

Process post-récolte : Lavé

Note de puissance : 