



COLUMBIA LA PLATA

PRODUCĂTOR

Ferme multiple

REGIUNE

Huila

ALTITUDINE

1200-2000m

PROCESARE

E.A DECAF/Spălată

SOIURI

Typica, Caturra,
Castillo,
Colombia, Tabi

CULES

Septembrie -
Decembrie
2019

Citrice dulci * Stafide * Prune uscate Ciocolată fondant

Acest lot special provine de la multiple ferme din zona Huila și este format din cafele atent selectate. Metoda de decofeinizare utilizată este complet naturală și utilizează cea mai avansată tehnologie disponibilă în prezent.

Acetatul de etil folosit este un compus organic natural, prezent în banane și în zahărul fermentat.

Procesul de decofeinizare are loc prin expunerea la aburi a boabelor de cafea verde pentru 30 de minute la presiune scăzută, timp în care boabele absorb apă și își deschid porii.

Ulterior cafeaua verde se înmoaie într-o soluție formată din apă și acetat de etil (E.A.), unde acesta din urmă va acționa ca un magnet asupra sărurilor acizilor clorogenici din boabele de cafea. Rezervorul în care se află boabele este golit și umplut pe parcursul a opt ore, până când cofeina nu mai este detectabilă.

Ulterior boabele de cafea sunt scoase din soluție și expuse din nou aburi, pentru a îndepărta orice urmă de E.A., după care sunt uscate și ambalate.

Această tehnologie are un avantaj major, deoarece nu afectează semnificativ compuşii aromatici volatili, iar profilul aromatic al acestor cafele rămâne complex.