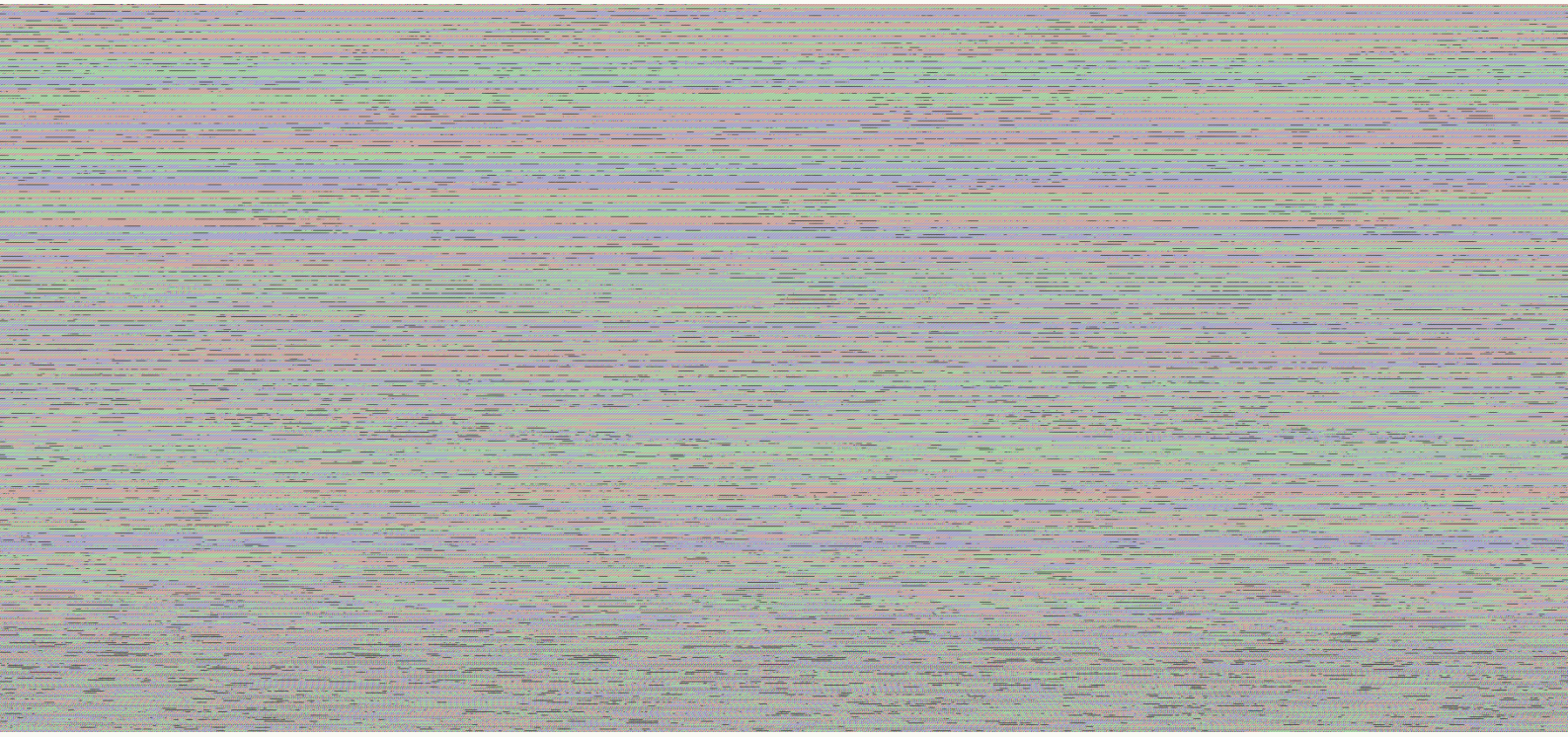
CHEVERE DÉCAFÉINÉ

Colombie • Cauca



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est notre café Choco, en version décaféinée ! Il 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 du choco, 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.

Notre café a été sourcé auprès de Racafé, l'un des principaux exportateurs de café vert de Colombie. À travers leur charte qualité CRECER, Racafé sensibilise les producteurs à la préservation des ressources naturelles, participe à l'amélioration de la qualité de vie des caféiculteurs via une rémunération juste et dispense des formations afin d'améliorer la qualité des cafés produits.

Espèce	Arabica
Variétés	Blend
Process	Lavé
Séchage	Sous serres
Altitude	1600 - 1950
Période de récolte	Mai - Juin
Type de récolte	Manuelle