



PERU ENTKOFFEINIERT (CO2)

100 % ARABICA

Region: Cajamarca, Jaén **Kooperative:** Asociación Café del Futuro **Höhe:** 1.600 – 2.000 m **Art:** 100 % Arabica **Varietäten:** Mundo Novo, Bourbon, Caturra, Catimor **Aufbereitung:** nass **Geschmack:** Nougat, Karamel, dunkle Schokolade, leichte Frucht



Röstung



Zubereitung



Kitzelt alle Geschmacksnerven

Sobald die Kaffeebohnen in die Mühle rauschen, erfüllt ein verführerisch-süßer Duft den Raum und lässt erahnen, auf was man sich freuen darf. Auf der Zunge breiten sich Noten nach Schokolade, Trockenfrüchten, Malz und Mandeln aus. Bei diesem Geschmackserlebnis vergisst man fast, dass es sich um einen entkoffeinierten Kaffee handelt. Den Kaffeebohnen wird mit dem besonders schonenden Co2-Verfahren das Koffein entzogen. Diese Kaffeespezialität ist folglich besonders verträglich. Der Peru Co2 ist bestens geeignet für Siebträger und Vollautomat, macht aber auch in der Mokka eine sehr gute Figur. Schön zu wissen, dass der Kaffee aus ökologischem Anbau stammt und die Kooperative Yacumama dafür sorgt, dass der Rohkaffee zu fairen Handelspreisen verschifft wird.