



SANTA FÉ DÉCAFÉINÉ

 Mexique • Chiapas

BLEND

LAVÉ



SANTA FÉ DÉCAFÉINÉ

Ce café est cultivé au Sud du Mexique, sur le terroir de Motozintla dans la région du Chiapas, entre 1200 et 1320 mètres d'altitude, à l'ombre des Ingas.

Ce blend de variétés (catimor, sarchimor, caturra rouge...) est le fruit du travail de Jorge Arreola Nava. Après la récolte et le séchage entre patio et séchoir mécanique, ce café est décaféiné à l'eau, selon le processus "Mountain Water", par Descamex.

Ce process de décaféination a été développé par la société Descamex. À notre connaissance, elle est la seule société mexicaine à décaféiner le café à l'eau. Le café est d'abord exposé à la vapeur, immergé puis filtré pour enlever la caféine, puis séché durant 4h, avant d'être nettoyé.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Espèce	Arabica
Variété	Blend
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1200 - 1320
Période de récolte	Aout - Décembre
Type de récolte	Manuelle