

# DESCAFEINADO

·Peru·

Notas de cata: buen cuerpo,  
aroma a vainilla y galleta de mantequilla

Cupping notes: good body, vanilla and butter-cookie aromas



País · Country	Perú
Región · Region	Chanchamayo
Alt. Cultivo · Growing alt.	1.600 m.
Variedad · Variety	Descafeinado
Proceso · Process	CO <sub>2</sub>

Prueba este estupendo descafeinado ecológico desde la región de Chanchamayo en Perú, realmente sorprendente.

El proceso utilizado para la extracción de cafeína (CO<sub>2</sub>) está considerado el más natural y el que garantiza un perfil organoléptico prácticamente igual al del café verde de partida. Además los fluidos utilizados en este método no dejan residuos y no afectan a la capa de ozono.

El descafeinado por excelencia. También disponible en bolsas para tostar en casa.

Try this excellent organic decaf from the Chanchamayo region in Peru, you're in for a surprise.

This coffee was decaffeinated through the CO<sub>2</sub> process, which is considered one of the most natural methods, as there are no chemicals applied to the coffee. This guarantees an aroma profile very similar to the original harvest.

Moreover, this extraction method leaves no residues and does not affect the ozone layer. Also available in bags to grind at home.

## ELABORACIÓN RECOMENDADA RECOMMENDED BREWING METHOD



**CANADA COFFEE**  
ALICANTE

Est. 2012  
ARTESANOS DEL CAFÉ  
**D·ORIGEN**  
COFFEE ROASTERS