BELL COFFEE
Café Artesanal
Gourmet

TOSTADORES DE CAFÉ
www.bell-coffee.com

COLOMBIA

DESCAFEINADO

El café verde es descafeinado naturalmente utilizando aguas de manantiales de alta montaña y acetato de etilo natural, derivado de un proceso que parte de melazas de caña de azúcar.

Se humedecen los granos de café y luego se sumergen en el solvente, el cual se adhiere a las moléculas de cafeína. Luego, se recaptura el solvente en un evaporador y se lavan los granos. Cualquier residuo de solvente se remueve con el vapor. Posteriormente, se secan los granos

Luego de que el café es recogido por las manos laboriosas de hombres y mujeres en una apartada región cafetalera de Colombia, los granos seleccionados son llevados a lomo de mula donde es llevado a las fincas donde se realiza su descafeinado, secado en terrazas y preparado para su exportación.

FICHA TÉCNICA

Origen	Cordon cafetalero (Antioquia, Boyaca, Caldas, Cauca, Huila, Nariño, Santander, Tolima, Valle)
Tipo	Castillo, Caturra, Typica y Colombia
Malla	16
Certificación	UTZ, Rainforest, Fairtrade
Proceso	Lavado y secado al sol
Altura	800-2000msnm
Calificación	SCA: -

FAIRTRADE

NOTAS EN TAZA

Intensidad	media
Acidez	media
Cuerpo	complejo
Cata	notas a cacao, frutos rojos y canela

RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED