



Messico Robusta Finca Cruxititla Dek CO 2 BIO/FAIRTRADE

Descrizione

Messico Robusta Finca Cruxititla Dek CO2 bio fairtrade

Origine: Messico

Regione: Veracruz

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

processo: Dek CO 2

Altitudine: 1300/1400 m slm

sacchi: Jute Bags

Peso dei sacchi: 60 Kg

Varietà : Catimor, Catuai

Farm: Cruxititla

Crop: New crop

Mese di raccolta: ottobre/gennaio

Aroma: fruttato

Note sensoriali: cioccolato al latte, nocciola tostata e zucchero di canna

Certificazione: Bio/ Fairtrade



Proveniente dalla Finca Cruxitla, nel cuore delle montagne messicane, questo caffè biologico e Fairtrade esprime tutta l'autenticità di un'origine coltivata nel rispetto della terra e delle persone.

La decaffeinizzazione avviene attraverso il processo naturale a CO₂, uno dei metodi più delicati e innovativi disponibili. I chicchi verdi vengono posti in un ambiente controllato dove l'anidride carbonica, portata allo stato supercritico, agisce selettivamente estraendo la caffeina senza l'utilizzo di solventi chimici. Questo processo consente di preservare le componenti aromatiche e le caratteristiche organolettiche del caffè, mantenendone intatta l'identità originaria.

Il risultato è un caffè decaffeinato che conserva il profilo sensoriale tipico della Finca Cruxitla: una tazza morbida ed equilibrata, con una piacevole dolcezza naturale e tutta la qualità di un'origine certificata BIO e Fairtrade.

Il processo

- Arrivo delle Ciliegie
- Spolpatura
- Fermentazione aerobica
- Lavaggio
- Selezione in base alla densità
- Essiccazione all'aperto

Scheda Tecnica

Metodo di picking:

Manuale • Selettivo

Score:



Fermentazione:

Traditional Fully Washed

Water activity:

0.53

Screen size:

16/19

Colore:

Marrone

Umidità (ISO 6673):

11,20 %

Density (g/L):

706.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Aeropress

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

[Contattaci via Whatsapp](#)

Best Coffee s.r.l.