



LINK
LBF GROUP ITALIA



Specialty Coffee
IMPORTERS



DEC SWISS WATER BRASILE

Come si ottiene un caffè decaffeinato Swiss Water ® :

La caffeina viene rimossa dal caffè quando ancora verde. Esistono metodi diversi da questo che necessitano l'utilizzo di sostanze chimiche come l'acetato di etile o il cloruro di metilene mentre il processo Swiss Water richiede esclusivamente acqua, tempo e temperatura.

In poche parole, il processo Swiss Water si basa sulla solubilità e sull'osmosi per rimuovere la caffeina dal caffè verde. I chicchi di caffè vengono immersi in acqua calda per un determinato periodo consentendo alla caffeina di distaccarsi. Tuttavia, la caffeina non è l'unica sostanza idrosolubile presente nel caffè, anche gli zuccheri e altri componenti che creano sapore ed aroma possono dissolversi in acqua.

Lo Swiss Water Process è l'unico che riesce a mantenere un profilo aromatico praticamente intatto dopo la lavorazione, dopo l'ammollo l'acqua viene fatta passare attraverso un filtro a carbone (brevetto Swiss Water) ed essendo la caffeina una grande molecola rimane intrappolata nel filtro mentre gli zuccheri, gli oli ed altri componenti che conferiscono sapore ed aroma passano e rimangono nell'acqua per creare quello che definiscono il GCE (Green Coffee Extract – Estratto di caffè verde). Quest'acqua con estratto di caffè verde viene quindi utilizzata per immergere nuovamente i chicchi di caffè che assorbiranno tutte le molecole ad esclusione solo della caffeina.

Il risultato è un sorprendente caffè decaffeinato ricco di sapore e privo di solventi chimici.



Origine:

Brasil, San Paolo.

Farm:

Swiss Water Decaffeinated Coffee Inc.

© LBF Group Italia Srl. - Tel. : +39 0141.21.78.46 - info@lbfgroupitalia.com

Questo e molti altri caffè su www.lbfgroupitalia.com

Lavorazione:

Decaffeinato 100% Chemical Free

Peso netto sacco d'origine:

60kg

Raccolto:

2022/2023



CUPPER'S NOTES

100% CHEMICAL
FREE

Grazie a questo processo di lavorazione, questo caffè mantiene molto simili le caratteristiche organolettiche del caffè non lavorato.



IL CRUDO

ANALISI DEL GRANO

● Crivello	17/18
≡ Umidità	9,2 %
■ Densità	713 G/L

ANALISI AMBIENTE DI STOCCAGGIO

≡ Umidità	52 %
📉 Temperatura	28° C



MAGGIORI INFORMAZIONI

La caffeina è uno stimolante naturale che si trova nelle foglie, nei semi e nei frutti di molte specie di piante tra cui i chicchi di caffè, foglie di tè e semi di cacao. La caffeina è un alcaloide naturale, composto organico contenente almeno un atomo di azoto e che ha effetti fisiologici sull'uomo e su altre creature viventi. Funge da stimolante naturale negli esseri umani ma in natura funge da difesa contro insetti ed animali.

Bisogna considerare che mediamente in una tazza di caffè ottenuta con estrazione espresso la quantità di caffeina è di circa 40 mg mentre se la tazza l'avessimo ottenuta tramite estrazione filtro, gocciolamento, Questo e molti altri caffè su www.lbfgroupitalia.com

© LBF Group Italia Srl - Tel : +39 0141 21 78 46 - info@lbfgroupitalia.com

french press, potrebbe arrivare sino a 200 mg.

Un caffè decaffeinato con metodi chimici o come in questo caso naturali può ancora contenere, anche se minimamente, tracce di caffeina, dai 2 ai 4 mg per tazza.