

Le procédé **SWISS WATER**[®] livre le café sensationnel sans caféine.

Notre procédé:

- conserve les saveurs subtiles + distinctives de l'origine du grain de café.

• sans caféine à 99.9%

• sans produits chimiques à 100%

1. Des grains de café verts (non-torréfiés) sont immergés dans l'eau qui est sursaturée avec les éléments de café soluble moins la caféine. Nous l'appelons **Extrait de Café Vert (ECV)**.



2. L'ECV coule au-dessus des grains de café verts. Cherchant l'équilibre, la caféine dans ces grains de café commence à migrer dans l'ECV.



3. L'ECV contient maintenant la caféine, mais plus pour longtemps. Il coule à travers des filtres de carbone qui attrapent les molécules de caféine et l'ECV est rafraîchi.



4. Répéter. Cela se passe continuellement pour dix heures (pendant que nous surveillons le temps, la température et la circulation), ayant pour résultats des grains de café verts qui sont sans caféine à 99.9%.

