



## **Entkoffeinierungsverfahren mit natürlicher Quellenkohlenensäure (2008-02)**

Kurze und leicht vereinfachte Darstellung des Entkoffeinierungsverfahrens mit dem die GEPA Kaffeesorten ORGANICO entkoffeiniert, BIO SERENO und der GRANITO bearbeitet werden:

Die natürliche Quellenkohlenensäure ist unter bestimmten Temperatur- und Druckbedingungen ein ideales Extraktionsmittel für Koffein. Dies ermöglicht es, Kaffee mit einem natürlichen, d.h. nicht chemischen Mittel selektiv zu entkoffeinieren. Der besonders schonende und aromabewahrende Entkoffeinierungsprozeß mit natürlicher Quellenkohlenensäure wird wie folgt beschrieben:

Der Rohkaffee, d.h. der nicht geröstete Kaffee, wird zunächst mit Wasser auf einen höheren Feuchtegehalt gebracht. In einem Extraktionsbehälter wird dem Kaffee dann durch zirkulierendes flüssiges Kohlendioxid (Kohlensäure) bei niedriger Temperatur, nahezu Zimmertemperatur, das Koffein entzogen. Das CO<sub>2</sub> belädt sich mit dem Koffein und wird in einem Abscheidebehälter wieder getrennt, um erneut dem Kaffee gepumpt zu werden. Dieser Vorgang wiederholt sich solange, bis der Kaffee weitgehend vom Koffein befreit ist und in einem Trockner auf schonende Art auf die Ursprungsfeuchte getrocknet werden kann. Erst nach dieser Trocknung des entkoffeinierten Rohkaffee erfolgt in der Rösterei das Rösten des entkoffeinierten Kaffees.

Dieses besonders schonende Verfahren wurde von NATURLAND für die Entkoffeinierung unseres Cafe Organico entkoff. zugelassen!

Bei der Entkoffeinierung von Kaffee mit Hilfe von Kohlensäure ist sichergestellt,

- daß unser gepa-Rohkaffee direkt oder indirekt nur mit natürlichen Substanzen d.h. mit Kohlensäure und reinem Wasser in Berührung kommt,
- daß alle wertvollen Aroma- und Geschmacksbestandteile des Kaffees enthalten bleiben,
- daß auch viele Reiz- und Bitterstoffe, welche Magen, Leber und Galle belasten können, weitgehend entzogen sind,
- daß unser entkoffeiniertes Kaffee mild, aromatisch und bekömmlich ist, der selbst höchsten Ansprüchen genügt.

Der entkoffeinierte Kaffee weist einen Restkoffeingehalt von 0,08 % auf. Der Gesetzgeber hat in der Kaffeeverordnung festgelegt, daß ein als entkoffeiniert deklariertes Kaffee maximal 0,1 % Restkoffein enthalten darf.