



# Café Arábica

FICHA TÉCNICA

## ORIGEN

Chasseurs de Saveurs trabaja con productores de café de diferentes estados de México, con perfiles aromáticos y características de terroir muy específicas. Nuestros cafés son seleccionados por los mejores expertos y cuentan con una trazabilidad total.

## TIPO DE PRODUCCIÓN



Nuestros cafés (Coffea Arábica) son cultivados en las montañas de los estados de Oaxaca, Chiapas, Puebla, Hidalgo y San Luis Potosí.



Nuestro café es seleccionado cuidadosamente por los productores para ofrecerles los mejores aromas finos, cuerpo equilibrado y sabores exquisitos en su boca.



Las cosechas empiezan a partir del mes de noviembre hasta febrero.



Las cataciones de este café lo posicionan como un café especial, entre 84 y 85 puntos con buenos rendimientos agroindustrial y granos densos y pesados.



## PRECIO Y EMBALAJE A GRANEL



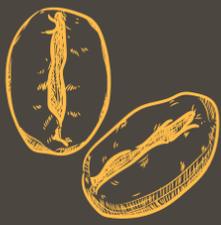
Elaborado a través de un proceso artesanal, secado en zaranda, y escogido cuidadosamente a mano.



## ALMACENAMIENTO

Todo nuestro café verde está envasado en costales de henequén (fibra de agave) o yute, de 69 kg neto según normas de exportación en vigor.





# Café Arábica

FICHA TÉCNICA

## GAMA GOURMET

Gama Gourmet Micro Lotes: Presentación en café verde, sin defecto, calidad acidulada con notas florales y a cacao. Buen cuerpo, aromas complejos. Evaluación Protocolo SCAA de 85 a 87 puntos.

Gama Calidad Europea: Presentación en café verde, 13 defectos según normas europeas. Café aromático y equilibrado, notas de frutas secas y avellana, cuerpo medio. Evaluación Protocolo SCAA de 81 a 84 puntos.

## CARACTERÍSTICAS



- Café variedad Típica, Mundo Nuevo, Garnica, Colombia.
- Cosecha Febrero 2020, 11.5% de humedad
- Altura de cultivo en 1300 msnm
- Modalidad: Cultivo bajo sombra.
- Calidad orgánica.
- Preparación Europea



## CUIDADO Y CONSERVACIÓN

Para guardar el café después de abrirlo lo más recomendable es guardarlo en un lugar seco a temperatura ambiente de no más de 25° y no menos de 15°.

