



FICHA TECNICA

1. Café Verde, Excelso.

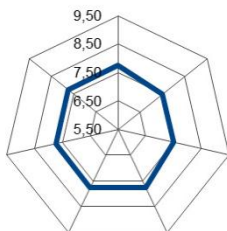


INFORMACION GENERAL

Especie de Cafetal	Arabica
Variedad	Castilla
Secado	Natural
Proceso	Lavado
Región	Huila, Colombia
Altitud	1850 MSNM
Humedad	11,62%
Acidez	Brillante
Taza	Limpia y balanceada

PERFIL DE MALLA

Malla 18	44,62%
Malla 17	31,26%
Malla 16	0,00%
Malla 15	21,70%
Malla 14	2,42%



PERFIL SENSORIAL

Aroma	Dulce, Chocolate
Sabor	Caramelo, Panela, Almendra
Fragancia/Aroma	7,75
Sabor	7,75
Sabor Residual	7,50
Acidez	7,75
Cuerpo	7,50
Uniformidad	10
Balance	7,75
Limpieza	10
Dulzura	10
Puntaje	7,75
Total	83,75
Defectos (-)	0
Total	83,75

✉ sales@farfett.coffee

📞 WhatsApp: (+57) 314 571 9659

📍 Dirección: Cl 30 1B-100 CS 62

Jamundí - Valle del cauca, Colombia.



2. Café Verde Especial



GENERAL INFORMATION

Especie de Cafetal Variety	Arabica Bourbon Rosado, Tabi, Colombia Amarillo Geisha, Colombia F9, Pacamara and more...
Secado Process	Natural Lavado
Región	Huila, Colombia
Altitud	1850 MSNM
Moisture	9,62%
Acidity	Bright
Cup	Clean and balanced

Tenemos 14 variedades de café disponibles, a continuación describimos las principales:

BOURBON ROSADO

Es una mezcla genética entre bourbon rojo y bourbon amarillo. Es una variedad muy cotizada debido a su difícil cosecha.

TABI

Es una variedad obtenida cruzando Typica, Bourbon y Timor Hybrid. Uno de los atributos más importantes es su resistencia a la roya del café, pero también muestra las buenas características de calidad en taza de sus padres Bourbon y Typica.

GEISHA

Los granos de café Geisha / Gesha tienen un sabor totalmente diferente a los de otras variedades. Tienen notas cítricas, dulzura y un elemento floral similar al jazmín.

✉ sales@farfett.coffee

📞 WhatsApp: (+57) 314 571 9659

📍 Dirección: Cl 30 1B-100 CS 62

Jamundí - Valle del Cauca, Colombia.



@farfettcoffee



farfettcoffee



www.farfett.coffee



COSECHA Y PROCESO

INFORMACION DE COSECHA

Cosecha Principal	Abril, Mayo y Junio
Mitaca	Octubre, Noviembre and Diciembre
Capacidad en Kg	3.000.000 KG
Region	Huila, Colombia

PROCESO

FARFETT COFFEE trabaja con 200 familias cafeteras y tenemos la capacidad de realizar un trabajo de conexión de 400 fincas más.

Solo las cerezas maduras son cosechadas y el trabajo de recolección es manual.

Plantación



*Finca La Candela

Cosecha de Cerezas de café



*Carlos Ruiz, Recolector, Finca Buena Vista

✉ sales@farfett.coffee

📞 WhatsApp: (+57) 314 571 9659

📍 Dirección: Cl 30 1B-100 CS 62

Jamundí - Valle del Cauca, Colombia.



@farfettcoffee



farfettcoffee



www.farfett.coffee



Utilizando el método de lavado, retiramos la pulpa de la cereza de café después de la cosecha para que el grano se seque con solo la piel del pergamino.

El café, aún dentro del pergamino, se puede secar al sol extendiéndolos sobre mesas de secado o pisos, donde se les da vuelta con regularidad.

Antes de ser exportado, el café pergamino se procesa y los granos se calibran pasándolos por una serie de mallas.

Proceso de lavado



* Finca Buena Vista

Secado de café



* Finca Don Víctor

Trilla de café



* Finca Buena Vista

✉ sales@farfett.coffee

📞 WhatsApp: (+57) 314 571 9659

📍 Dirección: Cl 30 1B-100 CS 62

Jamundí - Valle del Cauca, Colombia.



@farfettcoffee



farfettcoffee



www.farfett.coffee



Realizamos un exhaustivo proceso de control de calidad para exportar los mejores granos de café.

Control de Calidad



Empaque

Empacamos en sacos de fique de 70 kg. Café excelso de alta calidad o calidad standard, 11% humedad. Nuestra empresa tiene la capacidad de adaptarse a las necesidades de nuestros clientes.



✉ sales@farfett.coffee

📞 WhatsApp: (+57) 314 571 9659

📍 Dirección: Cl 30 1B-100 CS 62

Jamundí - Valle del Cauca, Colombia.