

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO - CAFÉ TOSTADO



REFERENCIA

CAFÉ EXCELSO DE FINCA

PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE CAFÉ SANTA SOFIA S.A.S.

| | |
|----------------------|---------------------------------------|
| ORIGENES GEOGRÁFICOS | PAISAJE CULTURAL CAFETERO |
| | RISARALDA, QUINDIO Y CALDAS |
| | EJE CAFETERO |
| ALTITUD | 1.300 A 1.850 MSNM |
| ESPECIE | COOFEA/ARABIGA |
| MANEJO AGRONÓMICO | TRADICIONAL |
| VARIEDAD | VARIEDAD COLOMBIA - CASTILLO NARANJAL |

SELLOS DE CALIDAD



PRESENTACIONES DE LA MATERIA PRIMA CAFÉ VERDE

| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| FACTOR | 86.75 |
| DEFECTOS | 0 DEL GRUPO 1 Y 12 DEL GRUPO 2 |
| TAMAÑO | MALLA 14 Y 15 |
| HUMEDAD ALMENDRA VERDE | 11.3% |
| COLOR DE ALMENDRA VERDE | VERDE |

PRESENTACIÓN DEL CAFÉ TOSTADO

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| TIPO | Café tostado molido o en grano |
| GRADO DE TOSTIÓN | TOSTION MEDIA |
| GRADO DE MOLIENDA | MEDIA |
| HUMEDAD ALMENDRA TOSTADA | 2,50% |
| FRAGANCIA | CHOCOLATE, CAMELO, NUEZ |
| AROMA | CHOCOLATE, CAMELO |
| ACIDEZ | CITRICA |
| DULZOR | CAMELO |
| CUERPO | CREMOSO |