



## CAFÉ TOSTADO EN GRANO GOURMET

<b>ORIGEN:</b>	<b>MOYOBAMBA, SAN MARTIN, PERÚ</b>
<b>ALTITUD:</b>	1300 - 1600 MSNM
<b>NOMBRE COMERCIAL:</b>	CAFÉ TOSTADO EN GRANO Y CAFÉ VERDE
<b>MARCA:</b>	MISHIQUI HUAYO
<b>INGREDIENTES:</b>	GRANO DE CAFÉ 100% ARÁBICA
<b>VARIEDAD:</b>	TYPICA, CATURRA, PACHE, BOURBON, CATUAI
<b>GRANO TOSTADO:</b>	TOSTADO EN ORIGEN
<b>TUESTE DE TIPO:</b>	TUESTE MEDIO
<b>CALIDAD EN TAZA:</b>	83 PUNTOS SEGÚN NORMAS DE SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMÉRICA (SCAA)

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>	
<b>PRESENTACIÓN:</b>	250G CAJAS DE 24 Y 48 UND
<b>CARACTERÍSTICAS:</b>	BOLSAS TRILAMINADAS CON FUELLE. VÁLVULA DESGASIFICADORA
<b>VENCIMIENTO:</b>	12 MESES - VIDA ÚTIL
<b>P. TOSTADO Y GRANEL:</b>	15 KG, 50 KG
<b>EMPAQUE:</b>	BOLSA ESPECIAL Y CAJA DE CARTON CORRUGADO.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	Fr/Ar: ACHOCOLATADO, DULCE, PANELA. CUERPO: MEDIO, ACIDEZ: BRILLANTE, CITRICA, SABOR: UNIFORME, POST GUSTO: JUGOSO, DURADERO
<b>PRESENTACIÓN CAFE VERDE:</b>	69 KG, BOLSA ESPECIAL Y SACOS MULTIPLES.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	TEMPERATURA MBIENTE, EMPAQUES HERMÉTICOS
<b>FORMA DE USO:</b>	PREPARAR EN PESADORA ELÉCTRICA, METODOS: (CHEMEX, CAFETERA ITALIANA, PRENSA FRANCESA), MAQUINA ESPRESSO, PREPARACIÓN ASERA, ETC.