



## CAFÉ TOSTADO EN GRANO Y MOLIDO VERSIÓN CLÁSICO

<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>REGISTRO SANITARIO:</b>	Q0228323N/UAPRHR.
<b>MARCA REGISTRADA:</b>	MISHIQUI HUAYO
<b>INGREDIENTES:</b>	GRANO DE CAFÉ 100% ARÁBICA
<b>VARIEDAD :</b>	TYPICA, CATURRA, PACHE, BOURBON, CATIMOR
<b>GRANO TOSTADO:</b>	TOSTADO EN ORIGEN
<b>TIPO DE TUESTE:</b>	TUESTE MEDIO
<b>CALIDAD EN TAZA:</b>	82 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>	BOLSAS ESPECIALES Y CAJA DE CARTON CORRUGADO
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	Fr/Ar: DULCE MEDIO, LEVE, CUERPO: MEDIO, ACIDEZ: SUAVE, SABOR: AMARGO MEDIO, BALANCE: UNIFORME, POST GUSTO: LEVEMENTE DURADERO
<b>PRESENTACIÓN CAFE VERDE:</b>	69 KG, BOLSA ESPECIAL Y SACO MULTIPLES
<b>ALMACENAMIENTO</b>	TEMPERATURA AMBIENTE, EMPAQUES HERMÉTICOS
<b>FORMA DE USO:</b>	PREPARAR EN PESADORA ELÉCTRICA, METODOS: (CHEMEX, CAFETERA ITALIANA, PRENSA FRANCESA), MAQUINA ESPRESSO, PREPARACIÓN ASERA, ETC.