



## CAFÉ TOSTADO EN GRANO Y MOLIDO VERSIÓN COSECHA SELECTA

<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>	Q1001918N/UAPRHQ.
<b>MARCA:</b>	MISHIQUI HUAYO
<b>INGREDIENTES:</b>	GRANO DE CAFÉ 100% ARÁBICA
<b>VARIEDAD:</b>	TYPICA, CATURRA, PACHE, BOURBON
<b>GRANO TOSTADO:</b>	TOSTADO EN ORIGEN
<b>TUESTE DE TIPO:</b>	TUESTE MEDIO
<b>CALIDAD EN TAZA:</b>	85 PUNTOS SEGÚN NORMAS DE SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMÉRICA (SCAA)

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>	
<b>PRESENTACIÓN:</b>	250G CAJAS DE 24 Y 48 UND - 100G CAJAS DE 48 Y 96 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 - SACO DE YUTE
<b>EMPAQUE:</b>	BOLSAS GRAIN PRO.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	CHOCOLATE BITTER DULCE INTENSO, AGRIDULCE, FRUTAS SECAS, FRUTAS NEGRAS, ALGAROEBINAS, VAINILLA, VINO, BALANCE UNIFORME EQUILIBRADO. JUGASO A MALTA.
<b>PRESENTACIÓN CAFE VERDE:</b>	69 KG
<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.