



CAFÉ TOSTADO EN GRANO GOURMET

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

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