DESCAFEINADO

POR PROCESO NATURAL
(MEDIO EXTRACTOR ACETATO DE ETILO)

ORIGEN:
COLOMBIA

REGIÓN:
ANTIOQUIA, BOYACÁ, CALDAS, CAQUETÁ, CAUCA, HUILA, MAGDALENA, NARIÑO, QUINDÍO, RISARALDA, TOLIMA, SANTANDER, VALLE, PUTUMAYO y CASANARE

ALTURA:
800 – 2000 M.S.N.M.

PRODUCTORES:
RACAFE

BOTÁNICA:
CASTILLO, CATURRA y TÍPICA

ZARANDA:
16 +

BENEFICIO:
LAVADO

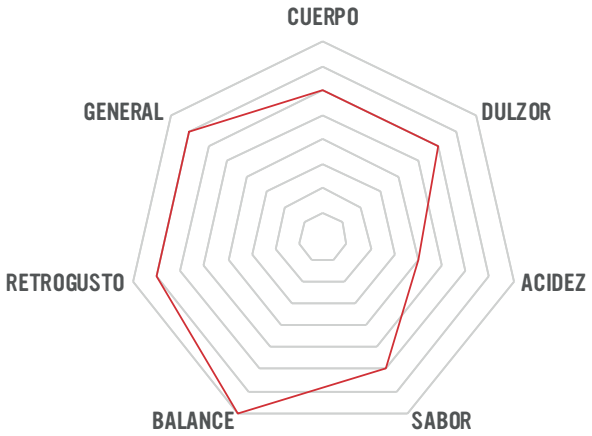
PROCESO DE SECADO:
AL SOL

ACIDEZ	4/10
DULZOR	6/10
CUERPO	6/10
SABOR	6/10
BALANCE	8/10
RETROGUSTO	7/10
GENERAL	7/10

CUALIDAD EQUILIBRADO

NOTAS FRUTOS SECOS

TUESTE MEDIO



GUIA DE CALIBRACION: V 60 / RELACION 1 : 15 / TIEMPO DE INFUSION 210 segundos / AGUA 85º

Eurocafé

CAFÉ TOSTADO EN GRANO