CAFÉ DIABLO FUERTE
LOCATION:
NORTH: 18L 0445854
EAST: 8845070
HIGH: 1753 mosl

A mayor altitud, hace más frío, por lo tanto, el grano de café demora más tiempo en madurar, que lugares más bajos, en este tiempo, el café de altura acumula más ácidos grasos, antioxidantes, cafeína y fragancias. estas fragancias (cítrica, jazmín, chocolate, etc), al ser percibidas por un catador profesional, te asigna un puntaje, si este puntaje supera los 80 puntos tu café es especial, este café que vas a probar tiene 84.75 puntos, disfrútalo, la producción es por microlotes y la mezcla es 60% caturra y catimor con 40% de typica o común.
TOSTADO
nuestro tostado es medio alto, para reducir la acidez y le da mayor intensidad, cuerpo y fuerza al café, las condiciones de tostado es de 200°C por aproximadamente 18 minutos.

The height gets to ripe coffee grains in around 9 months. It means, twos later than others which are in lower fields. It gives the grain higher level of antioxidant, fatty acids, caffeine and fragrance. puntuation (local): 84.75. this punctuacion makes our coffee cataloged as special. the most common blend is made with 60% between caturra and catimor 40% arabic or typic.
ROASTED
Our roasted is a dark brown; it reduces the acidity and gives more intensity and strength. Condition of roasted is 200°C by 18 min aprox.

Luis Hernan Navas Moscoso
Ing. Agrónomo
CIP: 151150

