

FICHA TÉCNICA CAFÉ VERDE ARÁBICA APROCEB

PRODUCTO	CAFÉ ARÁBICA VERDE HB MCM GRADO 1
PARTIDA ARANCELARIA	0901.11.90.00
ORIGEN	211 PRODUCTORES DE JEPELACIO, SAN MARTÍN, PERÚ
ALTITUD	1100 m.s.n.m to 1600 m.s.n.m
VARIEDADES	PACHE, TYPICA, RED BOURBOM, YAPAR, CATIMOR, COSTA RICA
PROCESO	LAVADO
COSECHA	MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO, SEPTIEMBRE, OCTUBRE
HUMEDAD	10.5% a 12%
GRANULOMETRÍA	MÍNIMO 50% POR ENCIMA DE MALLA 15
DEFECTOS	MÁXIMO DE 15 DEFECTOS (NINGUNO PRIMARIO)
PERFIL ORGANOLÉPTICO	AROMA/FRAGANCIA INTENSA DE PANELA CON ACIDEZ CÍTRICA, CUERPO MEDIO Y POSTGUSTO CORTO. EL SABOR ES DULCE CON NOTAS DE CEREALES Y HIERBAS, Y LAS TAZAS SON CONSISTENTES. ESTÁ TOTALMENTE LIBRE DE FERMENTACIÓN O CUALQUIER OTRO SABOR INDESEABLE, INCLUYENDO SABOR A MADERA.
EMPAQUE	SACOS DE YUTE DE 69 KG
CERTIFICACIONES	CERTIFICADO ORGÁNICO POR OCIA INTERNATIONAL (PE-BIO-120) COMERCIO JUSTO (FLOID_47549)
DESCRIPCIÓN GENERAL	CAFÉ LAVADO EN GRANO, CULTIVADO Y PROCESADO METICULOSAMENTE. ESTE CAFÉ HA SIDO CONSERVADO EN CONDICIONES ÓPTIMAS Y PRESENTA UNA CALIDAD UNIFORME. CULTIVADO EXCLUSIVAMENTE EN ALTITUDES ALTAS, SE CARACTERIZA POR SU AROMA INTENSO Y FRESCO, JUNTO CON UN COLOR CONSISTENTE. LA CALIDAD DE LA TAZA VARÍA DE BUENA A EXCELENTE, CUMPLIENDO CON EXPECTATIVAS ESPECÍFICAS DE SABOR.