FICHA TÉCNICA



Café Femenino Gourmet en Grano 500 gr

Café Femenino Gourmet es producido por mujeres en zonas andino-amazónicas del Nor Oriente peruano. Producto de exportación con certificación orgánica, social y medio ambiental. Perfil de taza: Aroma y fragancia pronunciada. Sabor a chocolate con leche, mantequilla de maní, almíbar, azúcar, moreno brillante y sabrosas nueces de cacao. Buen cuerpo. Acidez media.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Peso: 500 gr
- Presentación: En grano
- Categoría: Grano Tostado
- Tipo de café: 100% arábica
- Variedades: Catimor, Typica, Pache, Borbon, Gran Colombia
- Puntuación SCA: Mínimo 83 puntos
- Altitud: Entre 1,200 y 2,050 msnm
- Cultivo: Orgánico, bajo sombra natural, sin fertilizantes químicos
- Certificaciones: FAIR TRADE, IMO CONTROL (NOP, UE, BF) y FLO CERT (FLO)- SPP
- Orígenes: Regiones de Amazonas, Cajamarca y Lambayeque
- Perfil de taza: Aroma y fragancia pronunciada; sabor a chocolate con leche, mantequilla de maní, almíbar, azúcar, moreno brillante y sabrosas nueces de cacao; buen cuerpo; acidez media

BENEFICIOS

- Café de especialidad con propósito
- Orgánico y certificado internacionalmente
- Producido exclusivamente por mujeres
- Cultivado en las mejores zonas cafetaleras del Perú
- Perfil sensorial con notas de chocolate con leche y nueces de cacao

RECOMENDACIONES

- Conserva el café en grano en un recipiente hermético, lejos de luz y humedad
- Muele el café justo antes de prepararlo para conservar su aroma
- Utiliza agua filtrada para resaltar el perfil de chocolate y nueces del café
- Mantén el empaque cerrado tras cada uso para preservar la frescura del grano

Esta imagen es solo una referencia visual. El producto real puede presentar variaciones en tonalidad, diseño o acabados sin afectar sus caracteristicas técnicas ni funcionalidad. Se recomienda verificar los datos de la ficha técnica antes de la compra o instalación