

CAFÉS DE ESPECIALIDAD



PORQUE TE GUSTA SÓLO LO MEJOR



| NOMBRE DEL PRODUCTO: | CAFÉ HOUSE BLEND | CAFÉ FINCA EL ENSUEÑO HONEY | CAFÉ FINCA EXHACIENDA DE GUADALUPE |
|--------------------------------------|--|--|---|
| PREPARACIÓN: | Café de especialidad | Café de especialidad | Café de especialidad |
| CONTENIDO NETO: | 380 gramos | 380 gramos | 454 gramos |
| ORIGEN DEL GRANO DEL CAFÉ: | Mezcla Veracruz- Chiapas | Finca "Ensueño" Huatusco, Veracruz | Finca exhacienda de Guadalupe en Amatlan de los reyes, Veracruz |
| TUESTE: | Medio | Medio | Medio |
| NOTAS: | Predominantemente cítricas | Predominantemente pomelo y notas afrutadas | Flor de jazmín |
| MÉTODOS DE PREPARACIÓN RECOMENDADOS: | *Espresso balanceado *V60 | *Chemex caliente y/o frío *Espresso con sabor diferente, exótico, afrutado | *Americano en cafetera casera *Aeropress |
| TIPS: | *Es el café con la taza más balanceada y más corposo | *El nombre de café honey no significa que tiene miel añadida o que sabe a miel, se refiere a que el café no pasa por el proceso de lavado convencional y es secado directamente al sol durante varios días con su propia miel llamada mucílago lo que le da el sabor afrutado único y distintivo. Es para gustos exóticos, diferentes. | *En tiempo de calor intenta una extracción en frío, un coldbrew ¡Seguro te encantará! |
| PROCESO: | Lavado | Yellow Honey | Lavado |

CAFÉS PREPARACIÓN EUROPEA DE EXPORTACIÓN



PORQUE TE GUSTA SÓLO LO MEJOR



| | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO: | CAFÉ DE VERACRUZ REGIÓN ALTAS MONTAÑAS | CAFÉ DE VERACRUZ TOSTADO Y MOLIDO MEZCLADO CON PILONCILLO | CAFÉ DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA (ZIHUATEUTLA) | CAFÉ SIERRAS MEXICANAS | CAFÉ DE CHIAPAS |
| PREPARACIÓN: | EUROPEA DE EXPORTACIÓN | EUROPEA DE EXPORTACIÓN | EUROPEA DE EXPORTACIÓN | EUROPEA DE EXPORTACIÓN | EUROPEA DE EXPORTACIÓN |
| CONTENIDO NETO: | 500 GRAMOS | 400 GRAMOS | 400 GRAMOS | 400 GRAMOS | 454 GRAMOS |
| ORIGEN DEL GRANO DEL CAFÉ: | HUATUSCO, VERACRUZ | HUATUSCO, VERACRUZ | ZIHUATEUTLA, PUEBLA | MEZCLA PUEBLA - VERACRUZ | CHIAPAS |
| TUESTE: | MEDIO. | MEDIO | MEDIO | MEDIO - ALTO | MEDIO |
| MÉTODOS DE PREPARACIÓN RECOMENDADOS: | *AMERICANO EN CAFETERA CASERA O PRENSA FRANCESA. *ESPRESSO SUAVE CON ACIDEZ MARCADA. | *AMERICANO SUAVE EN CAFETERA CASERA. *AMERICANO CON SABOR INTENSO EN PRENSA FRANCESA. | *AMERICANO SUAVE EN CAFETERA CASERA. *ESPRESSO | *AMERICANO INTENSO EN PRENSA FRANCESA. *IDEAL PARA LAS BEBIDAS A BASE DE LECHE COMO CAPUCHINO, LATTE, MACHIATTO, LECHERO, ETC. | *AMERICANO EN CAFETERA CASERA |
| TIPS: | *ENCONTRARAS UN CAFÉ CON NOTAS CITRICAS. *SI TE GUSTA EL CAFÉ INTENSIDAD MEDIA PREPARALO CON 10G DE CAFÉ POR TAZA DE 250ML. *SI TE GUSTA MÁS INTENSO PUEDES INTENTAR HASTA 14G POR TAZA DE 250ML Y EN PRENSA FRANCESA. | *DESPUES DE PREPARARLO EN PRENSA FRANCESA YA SERVIDO EN TAZA AGREGA UN TOQUE DE LECHE ¡TE ENCANTARÁ! | *PREPARALO POR LAS TARDES RELAJADAS PARA DISFRUTAR UN CAFÉ MIENTRAS CONVERSAS, LEES O VES TV. | *CONSUMELO EN ESPRESSO PARA ACTIVARTE POR LAS MAÑANAS O SI TRABAJAS POR LA NOCHE; O SI NECESITAS MANTENERTE DESPIERTO. | *SI BUSCAS UN CAFÉ AROMÁTICO ESTA ES TU MEJOR OPCIÓN, SIENDO EL CAFÉ DE CHIAPAS MUY RECONOCIDO POR SU DELICIOSO AROMA. |
| PROCESO: | LAVADO | LAVADO | LAVADO | LAVADO | LAVADO |