



Colombia Huila Finca Alma De Oro

Descrizione

Colombia Huila Finca Alma De Oro

Origine: colombia

Regione: Huila

processo: Washed

Altitudine: 1500/1700 mslm

sacchi: Grain pro

Peso dei sacchi: 70 Kg

Certificazione: RFA

Variet  : Caturra Catuai

Tipo di raccolto: Manuale

Farm: Alma de Oro

Provenienza: Colombia, Huila

Mese di raccolta: Ottobre/Gennaio

Aroma: fruttate ciliegia e fragola

Note sensoriali: note dolci di miele



Nel cuore della regione di **Huila**, nel sud della Colombia, nasce un caffè speciale chiamato **Colombia Huila Alma de Oro**, un nome che racchiude l'anima preziosa di questa terra e delle persone che la coltivano. Tra montagne verdi, terreni vulcanici e un clima perfetto, piccole **famiglie di produttori** lavorano il caffè da generazioni. Ogni giorno si prendono cura delle piante con gesti tramandati nel tempo, raccogliendo a mano solo le drupe perfettamente mature e rispettando i ritmi della natura. **Alma de Oro** rappresenta proprio questo valore: chicchi Excelso selezionati con grande attenzione, lavorati con processi accurati e asciugati lentamente al sole. Il risultato è un caffè equilibrato, dolce e profumato, capace di raccontare la passione, la dedizione e l'orgoglio delle famiglie colombiane. Ogni tazza di **Colombia Huila Alma de Oro** non è solo caffè, ma il riflesso di una comunità che cresce insieme alle proprie piantagioni, custodendo tradizioni antiche e guardando al futuro con rispetto e sostenibilità.

Il processo

- Arrivo delle Ciliegie
- Spolpatura
- Fermentazione aerobica
- Lavaggio
- Selezione in base alla densità
- Essiccazione all'aperto

Scheda Tecnica

Metodo di picking:

Manuale - Selettivo

Score:

83

Fermentazione:

Aerobica



Water activity:

0.53

Screen size:

16/19

Colore:

Green

Umidit  (ISO 6673):

11 %

Density (g/L):

737.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Areopress

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

[Contattaci via Whatsapp](#)

Best Coffee s.r.l.