



Cuba Serrano Caracolito

Descrizione

Cuba Serrano caracolito

Origine: Cuba

Regione: Sierra Maestra

processo: Lavato

Altitudine: 1100/1400 m slm

sacchi: Grain pro

Peso dei sacchi: 60 Kg

Certificazione:

Varietà : Typica, Bourbon

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Farm: Furnas

Crop: New crop

Mese di raccolta: Ottobre/Gennaio

Aroma: mielato

Note sensoriali: cacao, tabacco dolce, spezie



Sulle pendici verdi della Sierra Maestra, dove le nuvole accarezzano le piantagioni e il tempo sembra scorrere più lentamente, nasce il Cuba Serrano Caracolito. Qui il caffè cresce all'ombra, coltivato con metodi tradizionali e raccolto a mano, chicco dopo chicco. Tra questi frutti, alcuni custodiscono una particolarità: invece dei due semi, ne sviluppano uno solo, piccolo e perfettamente rotondo. È il Caracolito, raro e prezioso, dove tutta l'essenza del caffè si concentra in un unico chicco. In tazza racconta la sua terra: note di cacao, spezie e tabacco dolce, un corpo pieno e avvolgente, e un carattere autentico, come Cuba stessa. Non è solo un caffè, è una storia di tradizione, natura e identità.

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:

83.5

Fermentazione:

Aerobica

Water activity:



0.53

Screen size:

16/18

Colore:

Green

Umidità (ISO 6673):

10.90 %

Density (g/L):

749.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Aeropress

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

[Contattaci via Whatsapp](#)

Best Coffee s.r.l.