



Guatemala Arabica Finca El Jaguar Specialty Coffee

Descrizione

Guatemala Finca El Jaguar

Origine: Guatemala

Regione: Huehuetenango

processo: Washed

Altitudine: 1700/1800 m slm

sacchi: Grain pro

Peso dei sacchi: 60 Kg

Certificazione:

Varietà : Catimor, Catuai, Typica

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Farm: El Jaguar

Crop: New crop

Mese di raccolta: Ottobre/Gennaio

Aroma: floreale

Note sensoriali: fiori bianchi, erbe aromatiche



Ispirato al giaguaro, simbolo di forza e armonia con la natura, Guatemala El Jaguar nasce in aree montane del Guatemala vocate alla produzione di caffè di qualità. Qui, il rispetto per il territorio e la cura delle coltivazioni guidano ogni fase del lavoro.

La raccolta selettiva e la lavorazione controllata permettono di ottenere un caffè pulito, equilibrato e affidabile, espressione autentica dell'origine. Un prodotto pensato per chi cerca identità, costanza e valore.

Selezionato da Best Coffee Srl, Guatemala El Jaguar rappresenta una scelta consapevole, dove qualità e origine si incontrano.

Il processo

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

Scheda Tecnica



Metodo di picking:

Manuale â?? Selettivo

Fermentazione:

Aerobica

Score:

82.5

Water activity:

0.53

Screen size:

16/19

Colore:

Green

Umidit  (ISO 6673):

11.5 %

Density (g/L):

737.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Aeropress

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

[Contattaci via Whatsapp](#)