



Nicaragua Fine Robusta Finca El Tucan

Descrizione

Nicaragua FINE Robusta FINCA El Tucan

Origine: Nicaragua

Regione: Nueva Segovia

processo: Natural

Altitudine: 800/1000 m slm

sacchi: Grain pro

Peso dei sacchi: 69 Kg

Certificazione:

Varietà : Canefora

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Farm: El Tucan

Crop: New crop

Mese di raccolta: dicembre/marzo

Aroma: Frutti rossi, fragola, caramello

Note sensoriali: caramello, tabacco, nocciola



El Tucan prende il nome dal "tucano", simbolo di **buon raccolto e armonia con la natura**. Da un sogno familiare nasce una Robusta diversa, pensata per distinguersi: curata pianta per pianta, selezionata con attenzione e migliorata raccolto dopo raccolto. Oggi Finca El Tucan è una **piccola eccellenza del Nicaragua**, capace di trasformare la robusta in un caffè pulito, cremoso e ricco di sfumature, che unisce eleganza in tazza e anima autentica del Nicaragua rurale.

Il processo

- Arrivo delle Ciliegie
- Selezione ciliegie mature
- Essiccazione delle ciliegie intere all'aperto
- Decorticatura a secco
- Selezione dei chicchi

Scheda Tecnica

Metodo di picking:

Manuale • Selettivo

Score:

82

Fermentazione:

Naturale

Water activity:

0.53



Screen size:

16/19

Colore:

Verde scuro

Umidit  (ISO 6673):

11,20 %

Density (g/L):

706.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Aeropress

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

[Contattaci via Whatsapp](#)

Best Coffee s.r.l.