FICHA TECNICA CAFÉ TOSTADO CAFE AMANECER CAFETERO	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	Enero.2025
NOMBRE COMERCIAL	Café Tostado Molido o en Grano
NOMBRE TÉCNICO	Café Tostado, sin Descafeinar
ORIGEN	Producto 100% Colombiano / Antioquia
ZONA DE PROCEDENCIA	San Andrés de Cuerquia
VEREDA	Alto Seco
ALTURA	1.600 - 1.800 msnm
ESPECIE	100% Arábiga
TIPO DE VARIEDAD	Castillo y Senicafe 1
TIPO DE FERMENTACION	En marquesina entre 14 y 16 horas depende de lo indicado por el Fermaestro
COLOR	Café oscuro sin presencia de coloraciones no propias
TEXTURA	Sin compactaciones, sin grumos
PEFFIL DE TAZA	
FRAGANCIA Y AROMA	Dulce Intenso, Caramelo
ACIDEZ	Cítrica
CUERPO	Medio Suave
SABOR	Panela, dulce, caramelo,notas a manzana, chocolates amargo, frutales, avinado, floral
TOSTIÓN	Media Alta
PUNTAJE	≥84
PRESENTACIÓN	250 gr y 500 gr
VIDA ÚTIL SENSORIAL	12 Meses desde torrefacción y empaque