



QUETZALITO

Guatemala



CHOCOLATE, NUECES TOSTADAS,
LIMÓN DULCE Y CARAMELO

CHOCOLATE, ROASTED NUTS, SWEET
LEMON AND CARAMEL



País · Country
Región · Region
Alt. Cultivo · Growing alt.
Variiedad · Variety
Proceso · Process

GUATEMALA
HUEHUETENANGO
1.800 m.
BOURBON, CATUAI
LAVADO



DESCRIPCIÓN

Este café de San Antonio Huista es producido por la Cooperativa ADIESTO que representa a más de 100 productores de cafés orgánicos y convencionales certificados. ADIESTO realiza asistencia técnica, otorga microcréditos y fortalece la organización de la gestión de las operaciones comerciales de los productores. Con una altitud entre 1.000 y 1.800 m., este café es un orgánico excepcional. Sus tonos de chocolate se combinan con limón dulce, nueces tostadas y un toque de caramelo. Y todo se redondea con un suave regusto a canela. ¡Chapeau!

ELABORACIÓN RECOMENDADA

RECOMENDED BREWING METHOD

