

# BARÚ BLACK MOUNTAIN

LA FINCA DE D·ORIGEN COFFEE ROASTERS

*Panamá*

**NATURAL**

## Notas de cata

YOGURT DE FRESA, PANELA Y  
GUAYABA

## Tasting notes

STRAWBERRY YOGURT,  
PANELA AND GUAVA

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

PANAMÁ  
VOLCÁN  
1.400 m.  
CATURRA  
NATURAL



## DESCRIPCIÓN

En el proceso natural el café se seca al sol. ¿Cómo? Primero se seleccionan las cerezas en su estado óptimo de madurez. Tras ello, los frutos se limpian y clasifican para descartar imperfecciones. Las cerezas seleccionadas, enteras y sin despulpar, se secan al sol en camas africanas unos 20-30 días donde se remueven constantemente para lograr un secado uniforme. Con este proceso logramos que los granos de café absorban los azúcares del mucílago. El resultado es una taza muy dulce con notas a frutas tropicales. ¡Dame Guayaba!

**ELABORACIÓN RECOMENDADA**  
**RECOMMENDED BREWING METHOD**

