

# Café Palto



**Origen:** Perú

**Variedad:** Catimor/catuái

**Proceso:** Lavado

**Puntos:** 86,5



Guayacán

Palto es un café proveniente de la provincia de Utcubamba en el nororiente de Perú. Se trata de una región de tierras fértiles y productivas, donde las plantaciones de café pertenecen a pequeños caficultores. Las cerezas de este café, han sido recolectadas selectivamente a mano y han sido despulpadas el mismo día. Inmediatamente después, se ha dejado fermentar durante 16 horas. Después de lavado y seleccionado, ha sido secado al sol durante 15 días en camas elevadas, removiendo cada 2 horas para que el secado sea uniforme. En nariz es afrutado y en boca muestra una textura aterciopelada donde destaca la jugosidad y dulzor. Idóneo para tomarlo solo aunque admite una pizca de leche.



# Guayacán

Tostadores y proveedores de café desde 2014

*Me gusta el café*



[cafesguayacan.com](http://cafesguayacan.com)