

Café Pratinha



Origen: Brasil

Variedad: Catuaí

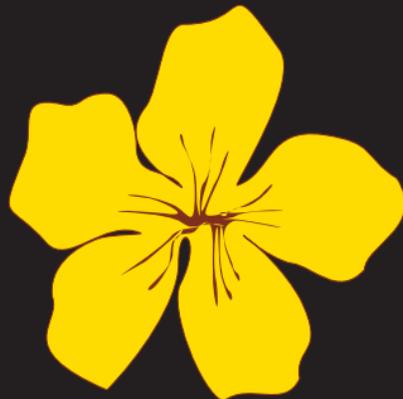
Proceso: Natural

Puntos: 82,5



Guayacán

Pratinha ha sido cultivado en el estado de Minas Gerais, en el sureste de Brasil. El nombre de Minas Gerais está ligado al café, y especialmente al de alta calidad. Ya que su área posee unas condiciones medioambientales favorables para su cultivo. Pratinha ha sido secado al sol en cereza. Esta circunstancia es una de las causantes del sabor intenso que encontramos en este café. Durante el tueste, el grano de Pratinha muestra su nobleza, permitiendo al tostador desarrollar las esencias aromáticas que lo hacen idóneo para tomarlo todos los días. Recomendable para elaboraciones en cafetera espresso o moka debido a su carnosidad e intensidad en boca.



Guayacán

Tostadores y proveedores de café desde 2014

Me gusta el café



cafesguayacan.com