

Café Marcalino



Origen: Honduras

Variedad: Icatú

Proceso: Lavado

Puntos: 89



Guayacán

Este microlote, de cultivo orgánico, proviene de la Región de Marcala, origen de distinguidos cafés. En el trabajo de campo se hace uso de la biotecnología, lo que permite al caficultor optimizar los recursos naturales, reduciendo el impacto ambiental y mejorando el desarrollo de la planta. El caficultor selecciona cada cereza a mano. Y ese mismo día se lleva al beneficiadero donde se lleva a cabo el despulpado. El café en pergamino es transportado por canales de agua, donde son retirados los granos inmaduros, hasta los tanques donde fermentará durante 24 h. A continuación se lava el grano para retirarle el mucílago y hacer una nueva selección antes de extenderlo en las camas de secado al sol, donde estará los próximos veinte días. Finalmente, se realiza una nueva selección, antes del trillado. Solo, aquellos granos que han superado todos los procesos de selección de calidad, forman parte de Marcalino.



Guayacán

Tostadores y proveedores de café desde 2014

Me gusta el café



cafesguayacan.com