

Café Naranjito



Origen: Guatemala

Variedad: Caturra

Proceso: Lavado

Puntos: +83



Guayacán

Resulta fácil ubicar el café Naranjito en el grupo de aquellos cafés dulces, cuyo sabor es fácil de identificar. Es ameno y vivo. Un café adecuado tanto para elaborarlo en máquina espresso o filtro. Presenta buen comportamiento si se quiere tomar con leche. Naranjito procede del Departamento de Huehuetenango, región noroccidental de la República de Guatemala. Su cosecha se ha realizado entre febrero y abril. La recolección del grano es manual y su despulpado se realiza el mismo día. La fermentación con agua dura entre 36 y 48 horas. Posteriormente es lavado tres veces hasta dejarlo totalmente limpio. El tiempo de secado es de tres días con temperaturas entre 22 °C y 27°C.



Guayacán

Tostadores y proveedores de café desde 2014

Me gusta el café



cafesguayacan.com