

# Café Norilma



**Origen:** Costa Rica

**Variedad:** Obatá

**Proceso:** Lavado

**Puntos:** +85



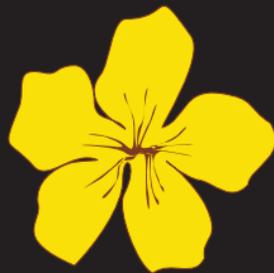
Guayacán

El aroma de un rico mantecado aparece en cada sorbo del café Norilma. Las esencias enzimáticas y las de la caramelización del azúcar son las predominantes. Un café cómodo de saborear en cualquier momento del día.

Buena opción para elaborar un sabroso cappuccino.

Norilma ha sido cultivado en el Valle Central de Costa Rica, donde los volcanes Irazú, Barva y Poás nutren los suelos de materia orgánica y aportan un ligero grado de acidez tropical. Esta combinación de características en el suelo, proporciona vigor a la planta y es uno de los muchos factores que contribuyen a la excelente calidad del café Norilma.

La región tiene unas estaciones húmedas y secas bien definidas, con una temperatura media de 20°C.



# Guayacán

Tostadores y proveedores de café desde 2014

*Me gusta el café*



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