

# CAFÉ PACCHA



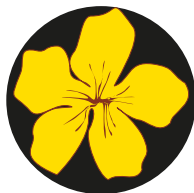
ORIGEN: PERÚ

VARIEDAD: CATURRA, TYPICA

PROCESO: LAVADO

PUNTOS: +84,75

Paccha reproduce el perfil del clásico café lavado americano. De gusto fácilmente reconocible, sugiere esencias aromáticas del grupo de la caramelización del azúcar. Adecuado para elaboraciones en cafetera italiana o espresso. Admite leche. La plantación de Paccha está ubicada en San Ignacio, una de las trece provincias que forman parte del Departamento de Cajamarca. Cajamarca por su altitud posee un clima templado, seco; soleado durante el día, pero frío durante la noche. Su temperatura media anual es de 15,6 °C, siendo época de lluvias de diciembre a marzo. Además la proximidad tanto hacia la costa como hacia la selva, sin mencionar su cercanía a la línea ecuatorial, la hacen tener el mejor clima de los departamentos de los Andes peruanos.



# GUAYACÁN

TOSTADORES Y PROVEEDORES DE CAFÉ DESDE 2014



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