

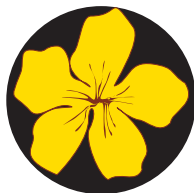
# CAFÉ TINAJAS



ORIGEN:	COLOMBIA
VARIEDAD:	BORBÓN
PROCESO:	LAVADO
PUNTOS:	+84

Cultivado en finca de gran altura, suelo volcánico y temperaturas que oscilan entre los 25°C del día y los 15°C de la noche, en el término municipal de Jardín, en el departamento de Antioquia ,al norte de Colombia.

La gran altitud y diferencia de temperatura a lo largo del día, hacen que el grano de café demore más en madurar y desarrolle mayor cantidad de azúcares. Por tanto, se producen granos más densos y sabrosos.



# GUAYACÁN

TOSTADORES Y PROVEEDORES DE CAFÉ DESDE 2014



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