



FICHA TECNICA DE CAFÉ LINAJE

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CAFÉ LINAJE (Calidad Exportación)
VARIEDAD	CUSCATLECO
INGREDIENTES	Café Oro
FINCA	El Porvenir
CORDILLERA	Apaneca - Illamatepec
PROCESO	ANAEROBICO NATURAL
PRODUCIDO EN	Finca El Porvenir con una altura de 950 msnm, nuestro café es cultivado con conciencia social y ambiental, proveyendo así un pequeño ecosistema dentro del área de cultivo, siendo fuente de agua y oxígeno, y lugar de hábitat de flora y fauna.
PROCESO DE BENEFICIADO	Anaeróbico: Las uvas recién cortadas en su punto de madurez optima, en este proceso se separa las uvas que flotan, brindando una calidad homogénea de uvas maduras, las uvas seleccionadas pasan al proceso de fermentación anaeróbica en barriles de 250lbs por 65hrs bajo sombra, controlando sus parámetros de Ph, temperatura y sabores que se van modificando durante la fermentación, hasta lograr su punto, para posteriormente las uvas ser secadas lentamente en patios por medio de la luz solar, bajo estándares de calidad establecidos hasta llegar a su punto óptimo, para su almacenamiento.
PREPARACION PARA CAFÉ ORO EXPORTABLE	Las cerezas secas de café pasan primero por la trilla donde se libera la cascarilla y obtenemos el grano oro, este pasa por una selección en maquina Oliver donde escogemos los granos más densos que clasificamos por zaranda para obtener granos clase AAA.

PERFIL GENERAL DE LA TAZA	Aroma y sabor Intenso, bastante cuerpo, sabor dulce y afrutado con notas a ron y vino tinto.
TIPO DE EMPAQUE	Sacos/ Cajas
PRESENTACION	69 Kilos, 30Kilos, 15Kilos
VIDA UTIL	2 años en empaque Grainpro (Sin Abrir)
PRECIO	\$2.50 En Fabrica + Impuestos
ALMACENAMIENTO	Mantenerse en un lugar fresco y seco y a una temperatura óptima de almacenamiento de 25°C (temperatura ambiente).

Contacto: Samuel Rivas Zamora

E- mail: sreporvenir@gmail.com

Teléfono: 503 – 7828-4009/ 7942-7311, El Salvador