



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	HONEY
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	Honey: Las uvas recién cortadas en su punto de madurez optima, se lavan, en este proceso se separa las uvas que flotan, brindando una calidad homogénea de uvas maduras, las uvas seleccionadas pasan al proceso de despulpado, las uvas recién desulpadas se tienden en los patios por 2 días sin mover, hasta lograr el sabor deseado de la miel para posteriormente ser secado lentamente en patios por medio de la luz solar, removiéndolos constantemente para fijar su sabor, bajo estándares de calidad establecidos hasta llegar a su punto óptimo, para su almacenamiento.
PREPARACION PARA CAFÉ ORO EXPORTABLE	El honey pergamino de café pasa 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 Intenso, con cuerpo cremoso, sabor afrutado con notas a vino tinto y panela.
PUNTUACIÓN	85 pts.
TIPO DE EMPAQUE	Sacos/ Cajas
PRESENTACION	69 Kilos, 30Kilos, 15Kilos
VIDA UTIL	2 años en empaque Grainpro (Sin Abrir)
PRESENTACION TOSTADO	1 libra, 1 Kilo y 10Libras
VIDA UTIL	1 Año en empaque hermético
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