



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	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	Beneficiado seco, conocido como café diferenciado por su proceso ecológico al no utilizar agua, consiste en cortar las uvas del café al rojo vivo, seleccionando los granos en su punto de madurez optima y secando lentamente en patios por medio de la luz solar, bajo estándares de calidad establecidos hasta llegar a su punto óptimo, para su almacenamiento, donde logramos transmitir sabores únicos.
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 a frutal - chocolate, bastante cuerpo, acidez balanceada y notas dulces.
PUNTUACIÓN	86 pts.
TIPO DE EMPAQUE	Sacos/ Cajas

PRESENTACION ORO	69 Kilos, 35Kilos, 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: srelporvenir@gmail.com

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