



GUATEMALA

CAFÉ DE ESPECIALIDAD SELECCIONADO EN ORIGEN

ALLY COFFEE ENFOCA SU TRABAJO EN CONSTRUIR RELACIONES DIRECTAS CON LOS PRODUCTORES DE CADA ORIGEN PARA LOCALIZAR LAS MEJORES SELECCIONES DE CAFÉS ESPECIALES. SU EQUIPO DE TRABAJO ESTÁ COMPUESTO POR CAFICULTORES, BARISTAS, ESCRITORES Y EDUCADORES QUE CREAN COMUNIDAD COMPARTIENDO SUS CONOCIMIENTOS A TRAVÉS DE SU PROGRAMA DE CAPACITACIONES Y UN FORO VIRTUAL EN DONDE INTERCAMBIAN INFORMACIÓN CON TOSTADORES Y CAFETERÍAS DE TODO EL MUNDO.

LA REGIÓN DE **HUEHUETENANGO** REÚNE UN CONJUNTO DE FINCAS TRABAJADAS POR FAMILIAS DE PRODUCTORES QUE REALIZAN PERSONALMENTE LA ARDUA TAREA DE CUIDAR Y RECOLECTAR LOS FRUTOS DE SUS CAFETOS EN TERRENOS DE MUCHA INCLINACIÓN, LO QUE VUELVE AÚN MÁS DELICADO EL TRABAJO. LAS GRANDES ALTURAS Y BAJAS TEMPERATURAS OFRECEN UN PROCESO DE FERMENTACIÓN DE 48 HS LOGRANDO LAS NOTAS DULCES Y COMPLEJAS QUE ENCONTRAMOS EN ESTE CAFÉ.

PERFILADO PARA ESPRESSO POR SU IMPORTANTE PESO EN BOCA Y SU RETROGUSTO PROLONGADO. EN MÉTODOS DE FILTRADO EN FRÍO PRESENTA SABORES DULCES Y LIGEROS.



Tostado en @fuegotostadores



GUATEMALA

ORIGEN:	GUATEMALA								
REGIÓN:	HUEHUETENANGO								
VARIEDAD:	CATURRA, BOURBON, TYPICA, CATUAI, CATIMOR, SARCHIMOR, PACHE, PACAMARA								
PROCESO:	LAVADO								
RECOLECCIÓN:	MANUAL								
MÉTODO DE SECADO:	CAMAS AFRICANAS								
ALTURA:	1500 MSNM.								
BALANCE:	<table><thead><tr><th>Categoría</th><th>Puntuación</th></tr></thead><tbody><tr><td>CUERPO</td><td>4</td></tr><tr><td>ACIDEZ</td><td>3</td></tr><tr><td>DULZOR</td><td>4</td></tr></tbody></table>	Categoría	Puntuación	CUERPO	4	ACIDEZ	3	DULZOR	4
Categoría	Puntuación								
CUERPO	4								
ACIDEZ	3								
DULZOR	4								



Tostado en @fuegotostadores

GUATEMALA

