



## CAFÉ ESPECIAL DE GUATEMALA CAFÉ MONTE CARMELO

Finca Monte Carmelo, ubicada en las partes montañosas del departamento de El Progreso, Guatemala; dedicada al cultivo y producción de café Arábigo, de las variedades Bourbon, Catuai, Caturra, venecia. En su extensión total, cubiertas de bosques naturales, el 40% está dedicada al cultivo de café, integradas al medio ambiente, promoviendo la conservación del entorno natural y micro clima del área. También nos enfocamos en prácticas agrícolas sostenibles y de bajo impacto, para así, promover la conservación de los Recursos Naturales y una producción de grano limpio y de calidad. Cuenta con beneficio húmedo.

Localización :	Fca. Monte Carmelo, El Progreso, Guatemala
Fechas de cosecha:	Enero - abril
Región:	3 (Otros especiales)
Varietades:	Bourbon, Catuai, Caturra y Venecia
Tipo de taza:	SHB
Premios y reconocimientos:	Cup of Excellence 2000

### CONDICIONES CLIMÁTICAS

Altura msnm:	1550 – 1850 msnm
Precipitación:	de 3 a 9 ml
Temperatura grados centígrados:	Max. 26; Min. 9

### DE LA SELECCIÓN DE NUESTROS GRANOS

En la planta se recolectan los mejores granos, controlados por la maduración; luego, se seleccionan para continuar al proceso de despulpado.



### DEL PROCESO DE DESPULPADO

A continuación, ya con los granos seleccionados, se despulpan en proceso sin utilizar agua, para luego colocar el café pergamino en las pilas de fermentación. Las aguas mieles y la pulpa son integrados en un tanque, en donde son procesadas para abono orgánico.

El siguiente paso será el proceso de lavado en donde se utiliza ente 0.80 de litro y 1 litro de agua por quintal de café en cereza.

Con los granos de pergamino lavados, procedemos a la etapa de secado usando mesas expuestas al sol, como se ilustra a continuación.



## SPECIALTY COFFEE FROM GUATEMALA

### MONTE CARMELO COFFEE

Monte Carmelo Farm, located in the mountainous parts of the Department of El Progreso, Guatemala; is dedicated to the cultivation and production of Arabica, of Bourbon, Catuai, venecia and Caturra coffee varieties. Of the total extensión, covered with natural forest, 40 % is dedicated to the cultivation of coffee, integrated into the environment, promoting the conservation of the natural environment and micro-climate of the area. Also we focus on sustainable agricultural practices and low impact, in order to promote the conservation of natural resources, a clean grain and quality production. It has wet mill.

Location:	Monte Carmelo Farm, El Progreso, Guatemala
Harvest date:	January - april
Region:	3 (other special)
Varieties:	Bourbon, Catuai, Venecia and Caturra
Cup type:	SHB
Awards and honours:	Cup of Excellence 2000

### CLIMATIC CONDITION

Altitude:	1550 - 1850 msnm
Precipitation:	3 to 9 ml
Temperature °C:	Max. 26; Min. 9

### SELECTION OF COFFEE BEANS

From the coffee plantation are collected the best beans, controlled by the ripening; then, they are selected to continue the pulping process.



### PULPING PROCESS

Next, with the already selected beans, the pulping process is performed without using water, to then place the parchment coffee in the fermenting stacks.

Honey water and pulp are integrated into a tank, where they are processed for organic fertilizer.

The next step will be the washing process where is used between 0.80 litre and 1 litre of water per quintal of cherry coffee.

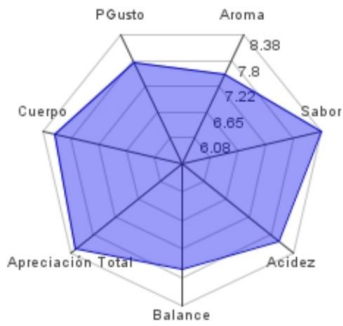
With washed parchment coffee beans, we proceed to the drying stage using tables that are exposed to the sun, as illustrated below.



## CULTIVO DE CAFE



### PERFIL DE TAZA

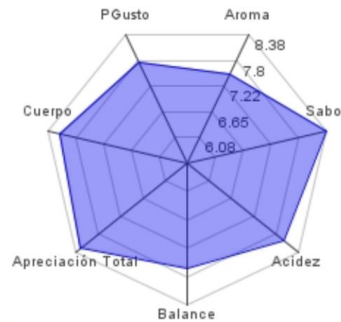


**Acidez:** Brillante(1), Cítrica (2), Intensa(1), Naranja(1), Toronja(2); **Aroma:** Caramelo(1), Chocolate (1), Moderado(2); **Cuerpo:** Completo(1), Consistente(2), Cremoso(1), Jugoso(2); **Pos Gusto:** Persistente (2), Prolongado (2); **Sabor:** Azúcar (1), Caramelo (2), Chocolate (2), Cítricos (1), Frutas Secas (1), Manzana (1), Miel (1), Naranja (2), Toronja (1), Te de Limón (1).

## COFFEE GROWING



### CUP PROFILE



**Acidity:** Bright (1), Citrus (2), Intense (1), Orange (1), Grapefruit (2); **Aroma:** Caramel (1), Chocolate (1), Moderate (2); **Body:** Full (1), Consistent (2), Creamy (1), Juicy (2); **Aftertaste:** Persistent (2), Long (2); **Flavour:** Sugar (1), Candy (2), Chocolate (2), Citrus (1), Dried Fruits (1), Apple (1), Honey (1), Orange (2), Grapefruit (1), Lemon Tea (1).

## NUESTRA MARCA

Café Monte Carmelo está disponible en café tostado y molido en bolsas de 500 g, café en grano tostado en bolsas de 460 g.



## OUR BRAND

Monte Carmelo Coffe is available in roasted and ground coffe in 500 g bags, and roastes coffee beans in 460 g bags.



**SPECIAL BLEND**  
Preparación Europea  
Café Tostado y Molido  
500 g



**TYPICAL BLEND**  
Preparación Americana  
Café Tostado y Molido  
500 g



**SPECIAL BLEND**  
European Preparation  
Roasted and Ground Coffee  
500 g



**TYPICAL BLEND**  
American Preparation  
Roasted and Ground Coffee  
500 g



**SPECIAL BLEND**  
Preparación Europea  
Café en Grano Tostado  
460 g



**TYPICAL BLEND**  
Preparación Americana  
Café en Grano Tostado  
460 g



**SPECIAL BLEND**  
European Preparation  
Roasted Coffee Beans  
460 g



**TYPICAL BLEND**  
American Preparation  
Roasted Coffee Beans  
460 g



**SPECIAL BLEND**  
Preparación Europea  
Café en Grano Tostado  
Tipo Espresso  
460 g



**TYPICAL BLEND**  
Preparación Americana  
Café en Grano Tostado  
Tipo Espresso  
460 g



**SPECIAL BLEND**  
European Preparation  
Roasted Coffee Beans  
Express Type  
460 g



**TYPICAL BLEND**  
American Preparation  
Roasted Coffee Beans  
Express Type  
460 g