

**FICHA TECNICA CAFÉ MONTE CARMELO
TYPICAL BLEND
CAFÉ GRANO TOSTADO Y MOLIDO**

Nombre del Producto	FICHA TECNICA CAFÉ MONTE CARMELO Café tostado y molido
Nombre Comercial	Café Monte Carmelo Typical Blend
Ingredientes	Café verde con preparación Americana Estrictamente Duro (SHB)
Características Fisicoquímicas	Café grano tostado y molido proveniente de cultivos ubicados en las partes montañosas del departamento de El Progreso (1700 msnm promedio), (Guatemala); Beneficiado húmedo con proceso ecológico, Mezcla de granos arábigo, Tipo de tueste: Regular Tipo de Molido: Normal Tamaño: Desde Zaranda 14 Libre residual de químicos
Perfil de Taza	Fragancia: Caramelo, Cacao Aroma: Intenso Acidez: Media, Málica Sabor: Manzana verde, Cacao Post gusto: Caramelo Cuerpo: Medio
Empaque	Bolsas trilaminadas y con papel Kraft, que brindan una alta barrera protectora; con válvula desgasificadora y zipper Resellable (cumpliendo con la normativa exigida por el ministerio de salud)
Presentación	Café molido, bolsa de 500 gramos (1.1023 lbs.); Grano tostado bolsa de 460 g., con válvula desgasificadora y zipper Resellable