



CAFÉ MONTE CARMELO

Finca Monte Carmelo, ubicada en las partes montañosas, al sur 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 35 %, están dedicadas 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 a Abril
Región:	3 (Otros especiales)
Varietades:	Bourbon, Catuai, Caturra, Venecia
Tipo de taza:	SHB
Reconocimientos:	Cup of Excellence

CONDICIONES CLIMÁTICAS

Altura msnm:	1550-1870 MSNM
Precipitación:	de 3 a 134 ml
Temperatura grados centígrados:	Max. 27; Min. 10 (° c)

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, utilizando el mínimo de 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 procesan para abono orgánico.

El siguiente paso será el proceso de lavado en donde se utiliza ente el mínimo 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.



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 and Caturra coffee varieties. Of its total extension covered by natural forest, 35 %, are dedicated to coffee cultivation, 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, thus, promoting the conservation of natural resources, a clean grain and quality production. It has wet mill.

Location :	Farm. Monte Carmelo, El Progreso, Guatemala
Harvest date:	January to April
Region:	3 (Other special)
Varieties:	Bourbon, Catuai, Caturra, Venecia
Cup type:	SHB
Honours:	Cup of Excellence

CLIMATIC CONDITION

Altitude:	1550-1870 MSNM average
Precipitation:	3 to 134 ml
Temperature ° c:	Max. 27; Min. 10 (° c)

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.

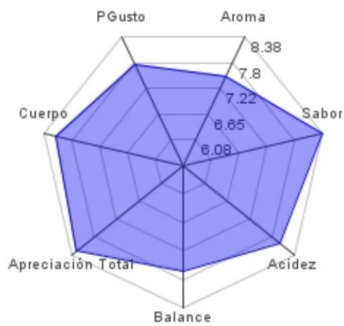


CULTIVO DE CAFE



COFFEE GROWING

PERFIL DE TAZA



(2), Toronja (1), Te de Lim3n (1).

Acidez: Brillante(1), C3trica (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:** Az3car (1), Caramelo (2), Chocolate (2), C3tricos (1), Frutas Secas (1), Manzana (1), Miel (1), Naranja

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

Caf3 Monte Carmelo est3 disponible en caf3 tostado y molido en bolsas de 500 g, caf3 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
Preparaci3n Europea
Caf3 Tostado y Molido
500 g



TYPICAL BLEND
Preparaci3n Americana
Caf3 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
Preparaci3n Europea
Caf3 en Grano Tostado
460 g



TYPICAL BLEND
Preparaci3n Americana
Caf3 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
Preparaci3n Europea
Caf3 en Grano Tostado
Tipo Espresso
460 g



TYPICAL BLEND
Preparaci3n Americana
Caf3 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