

OMBLIGON

 Colombia - Huila

 SCA 87.00



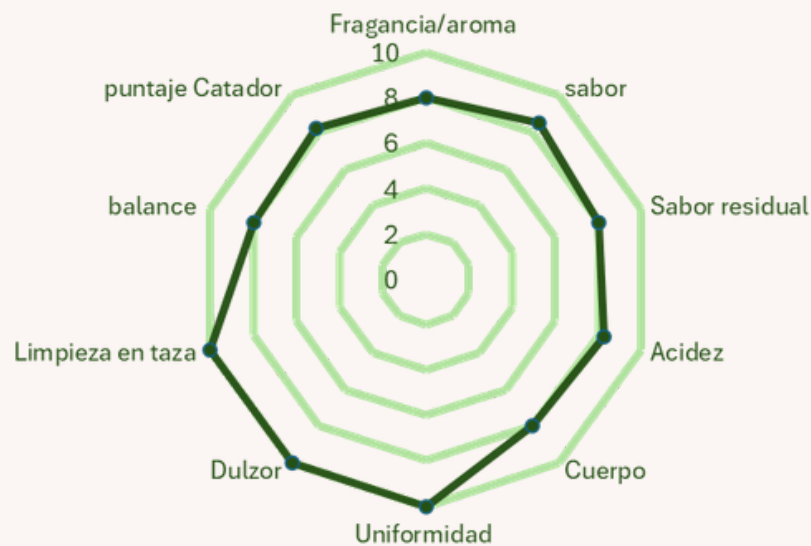
CAFEGA
SPECIALITY COFFEE



Sobre este café:

No se sabe exactamente el origen de esta variedad, sin embargo, es una variedad que en la actualidad sólo se cultiva en Huila, Colombia. El proceso de este maravilloso café comienza con una cuidadosa recolección, donde se eligen principalmente cerezas maduras. Luego, se somete a una fermentación anaeróbica en cereza durante 48 horas en caneca sellada, luego es despulpado para proceder a una fermentación sumergida en caneca sellada durante 48 horas más donde se alimentan los microorganismos con panela y miel. Finalmente se procede a un secado lento entre 12 y 17 días sobre camas dentro de la marquesina. Este Omblión ha conseguido excelentes perfiles de sabor con notas a caramelo, sabor dulce, naranja, miel, polen, frutos rojos, cereza y chocolate; sabores y aromas que muchos profesionales y aficionados al café estarán fascinados al probarlo.

Especie	Arábica
Variedad	Omblión
Cosecha	Ultima del 2025
Altitud	1.600 SNM
Proceso	Lavado - Co fermentado



¿Quieres saber más sobre este café? ¿Quieres probarlo?

