

PAPAYO

 Colombia - Huila

 SCA 88,25



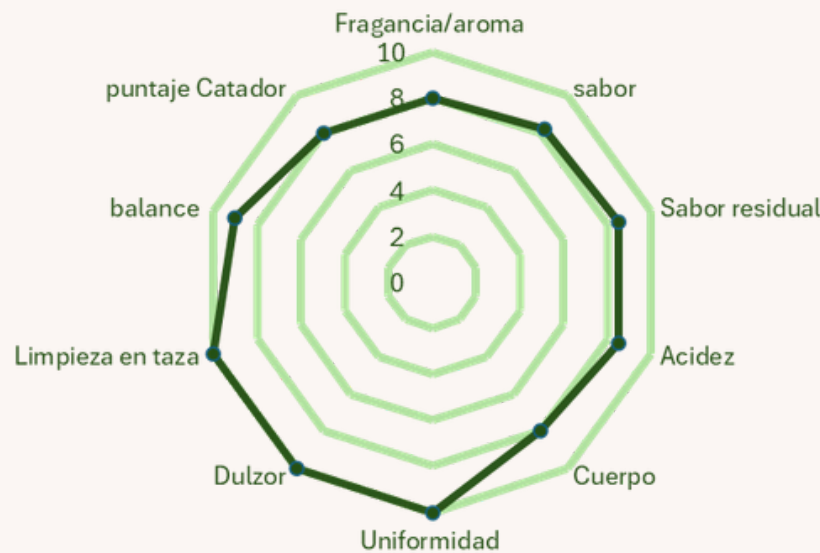
CAFEGA
SPECIALITY COFFEE



Sobre este café:

cultivada en Huila, Colombia. Sus cerezas son similares en forma a la fruta del papayo, de allí su nombre. En cuanto al proceso, este caficultor comienza por una recolección en su óptima maduración. Luego somete los granos a una oxidación en cereza durante 48 horas. Posteriormente, pasa al despulpado y los deja con el mucílago durante 88 horas más en canecas selladas. Finalmente se lava el café y se seca lentamente durante 15 días. Al degustarlo se perciben notas y sabores a frutos tropicales y florales. Es una bebida limpia con notas a melón, mango, naranja y miel. Tiene un residual limpio y prolongado, acidez tartárica – cítrica media alta, y cuerpo medio y cremoso. El caficultor ha realizado un estupendo trabajo con resultados sorprendentes!

Especie	Arábica
Variedad	Papayo
Cosecha	Ultima del 2025
Altitud	1.720 SNM
Proceso	Lavado



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

