

CAFÉS DE ESPECIALIDAD



PORQUE TE GUSTA SÓLO LO MEJOR



NOMBRE DEL PRODUCTO:	CAFÉ HOUSE BLEND	CAFÉ FINCA EL ENSUEÑO HONEY	CAFÉ FINCA EXHACIENDA DE GUADALUPE
PREPARACIÓN:	Café de especialidad	Café de especialidad	Café de especialidad
CONTENIDO NETO:	380 gramos	380 gramos	454 gramos
ORIGEN DEL GRANO DEL CAFÉ:	Mezcla Veracruz- Chiapas	Finca "Ensueño" Huatusco, Veracruz	Finca exhacienda de Guadalupe en Amatlan de los reyes, Veracruz
TUESTE:	Medio	Medio	Medio
NOTAS:	Predominantemente cítricas	Predominantemente pomelo y notas afrutadas	Flor de jazmín
MÉTODOS DE PREPARACIÓN RECOMENDADOS:	*Espresso balanceado *V60	*Chemex caliente y/o frío *Espresso con sabor diferente, exótico, afrutado	*Americano en cafetera casera *Aeropress
TIPS:	*Es el café con la taza más balanceada y más corposo	*El nombre de café honey no significa que tiene miel añadida o que sabe a miel, se refiere a que el café no pasa por el proceso de lavado convencional y es secado directamente al sol durante varios días con su propia miel llamada mucílago lo que le da el sabor afrutado único y distintivo. Es para gustos exóticos, diferentes.	*En tiempo de calor intenta una extracción en frío, un coldbrew ¡Seguro te encantará!
PROCESO:	Lavado	Yellow Honey	Lavado

CAFÉS PREPARACIÓN EUROPEA DE EXPORTACIÓN



PORQUE TE GUSTA SÓLO LO MEJOR



NOMBRE DEL PRODUCTO:	CAFÉ DE VERACRUZ REGIÓN ALTAS MONTAÑAS	CAFÉ DE VERACRUZ TOSTADO Y MOLIDO MEZCLADO CON PILONCILLO	CAFÉ DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA (ZIHUATEUTLA)	CAFÉ SIERRAS MEXICANAS	CAFÉ DE CHIAPAS
PREPARACIÓN:	EUROPEA DE EXPORTACIÓN	EUROPEA DE EXPORTACIÓN	EUROPEA DE EXPORTACIÓN	EUROPEA DE EXPORTACIÓN	EUROPEA DE EXPORTACIÓN
CONTENIDO NETO:	500 GRAMOS	400 GRAMOS	400 GRAMOS	400 GRAMOS	454 GRAMOS
ORIGEN DEL GRANO DEL CAFÉ:	HUATUSCO, VERACRUZ	HUATUSCO, VERACRUZ	ZIHUATEUTLA, PUEBLA	MEZCLA PUEBLA - VERACRUZ	CHIAPAS
TUESTE:	MEDIO.	MEDIO	MEDIO	MEDIO - ALTO	MEDIO
MÉTODOS DE PREPARACIÓN RECOMENDADOS:	*AMERICANO EN CAFETERA CASERA O PRENSA FRANCESA. *ESPRESSO SUAVE CON ACIDEZ MARCADA.	*AMERICANO SUAVE EN CAFETERA CASERA. *AMERICANO CON SABOR INTENSO EN PRENSA FRANCESA.	*AMERICANO SUAVE EN CAFETERA CASERA. *ESPRESSO	*AMERICANO INTENSO EN PRENSA FRANCESA. *IDEAL PARA LAS BEBIDAS A BASE DE LECHE COMO CAPUCHINO, LATTE, MACHIATTO, LECHERO, ETC.	*AMERICANO EN CAFETERA CASERA
TIPS:	*ENCONTRARAS UN CAFÉ CON NOTAS CITRICAS. *SI TE GUSTA EL CAFÉ INTENSIDAD MEDIA PREPARALO CON 10G DE CAFÉ POR TAZA DE 250ML. *SI TE GUSTA MÁS INTENSO PUEDES INTENTAR HASTA 14G POR TAZA DE 250ML Y EN PRENSA FRANCESA.	*DESPUES DE PREPARARLO EN PRENSA FRANCESA YA SERVIDO EN TAZA AGREGA UN TOQUE DE LECHE ¡TE ENCANTARÁ!	*PREPARALO POR LAS TARDES RELAJADAS PARA DISFRUTAR UN CAFÉ MIENTRAS CONVERSAS, LEES O VES TV.	*CONSUMELO EN ESPRESSO PARA ACTIVARTE POR LAS MAÑANAS O SI TRABAJAS POR LA NOCHE; O SI NECESITAS MANTENERTE DESPIERTO.	*SI BUSCAS UN CAFÉ AROMÁTICO ESTA ES TU MEJOR OPCIÓN, SIENDO EL CAFÉ DE CHIAPAS MUY RECONOCIDO POR SU DELICIOSO AROMA.
PROCESO:	LAVADO	LAVADO	LAVADO	LAVADO	LAVADO