



Guatemala Fine Robusta Finca Ona for Best Coffee srl RFA e I e Mujeres de Cafe

Questo pregiato caffè Fine Robusta importato direttamente dalla Best Coffee srl è coltivato dalla Farm Dna' nella regione di San Marcos ad una altitudine di 835/1280 mslm. L'obiettivo principale di questa Farm è stato sempre migliorare la vita dei soci della cooperativa. È stato costruito all'interno della cooperativa un asilo, una scuola elementare e media per poter rendere ed istruire i bambini affinché possano vivere una vita migliore. Questo caffè dalle caratteristiche uniche ed inimitabili nasce da alcuni ibridi trapiantati dal Messico, cloni dalle caratteristiche particolari che vengono mischiati in campo tramite impollinazione incrociata, il chicco risultante ha una tazza diversa dalla classica robusta (terrosa e cereale), ma pulita e aromatica pur mantenendo buon corpo e ottima crema.



Analisi Verde (su 350gr)

Umidità: 11.2

Densità: 705 g/L

Difetti Primari: assenti

Difetti secondari: assenti

Colore: Verde Brillante

Aroma: cioccolato, nocciola, miele, mandorla

Varietà : Nemaya

Processo: Washed

Altitudine :800 / 1200 mslm

Sacco : Grain pro

Analisi tostato per Cupping

Colore: 76 Agtron

Quaker: assenti

Punteggio SCAA: 82,5

Note sensoriali: floreali

Con note floreali dal gusto dolce.

Tazza molto pulita.

Flavor di fiori, vaniglia.

Analisi tostato per Espresso

Colore: 56 Agtron

Quaker: assenti

Note sensoriali: corposità medio alta, delicata.

Retrogusto persistente con gusto dolce e deciso



SUGGERIMENTI

caffè dal carattere deciso per gli amanti del gusto forte ma allo stesso tempo aromatico con note floreali.

info@bestcoffee.it

www.bestcoffee.it



099 2310948