


	Ficha Técnica Café Tostado ENTREVERDES	
---	---	---

Producto	Café Tostado	
Código arancelario	Grano	09012110
	Molido	09012120
Tipo de café	Café de Gourmet de Origen	
Marca	ENTREVERDES Marca registrada en Colombia	
Origen	Pereira, Risaralda	
Materia prima	Café excelso	
Variedad	ARÁBIGO (Castillo, Caturra y Variedad Colombia)	
Altitud	1300 a 1800 metros sobre el nivel del mar	
Latitud	4° 49´ N	
Longitud	75° 42´ W	
Temperatura	21.° C	
Humedad relativa	82%	
Precipitación	2070 mm anual	
Meses de cosecha	Abril-mayo 25%	
	Septiembre-diciembre 75 %	
Tipo de sombra	Semisombra 20%	
	Libre exposición 80%	
Tipo de secado fincas	Al sol 76%	
	Mecánico 24%	
Recolección	Selectiva, manual	
Despulpado	Ecológico	
Características del suelo	Suelos derivados de cenizas volcánicas	

Tostión	Media	
Molienda	Media	
Perfil de taza	Aroma	Chocolate, caramelo
	Acidez	Cítrica media
	Cuerpo	Medio
	Impresión global	Bebida suave con notas dulces, achocolatadas y acidez cítrica
Presentación	2500 gr	
	500 gr	
	250 gr	
Empaque	Bolsa trilaminada con válvula desgasificadora	
Tiempo para consumo	Café molido: 12 meses	
	Café en grano: 12 meses	
Código Registro Nacional de Exportadores de Café	333	
Certificaciones y verificaciones	Fair Trade F.L.O	
	Verificaciones: C.A.F.E. Practices	
Registro	INVIMA	NSA-0007852-2019