



CAFÉ EN GRANO

Café de temporada, tostado en Barcelona.

ESPRESSO

CHAMBAKÚ (Caldas, Colombia).

COSECHA: Octubre 2020

PROCESO: Rentat

VARIEDAD: Castillo

ALTURA: : 1400-1800 msnm

NOTAS: Higo, en polvo, avellanas.

LA DIVINA (Volcán Santa Ana, El Salvador).

COSECHA: Febrero 2020

PROCESO: Honey

VARIEDAD: Bourbon

ALTURA: 1600-1800 msnm

NOTAS: Panela, plátano, chocolate negro.

FILTRO

NEMBA NATURAL (Kayanza, Burundi).

COSECHA: Julio 2020

PROCESO: Natural

VARIEDAD: Red Bourbon

ALTURA: 1700 msnm

NOTAS: Pomelo, naranja sanguina, jarabe de arce

DESCAFEINADO

LA VICTORIA (Caldas, Colombia).

COSECHA: Abril 2020

PROCESO: Lavado / Sugar Cane

VARIEDAD: Castillo i Caturra

ALTURA: 1700 -1900 msnm

NOTAS: Azúcar de caña, nuez de California, chocolate 70%.