



Castillo Especiado

CAESE19K



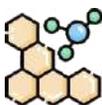
Puntaje 87+



Perfil de taza

Fragancia y aroma: Especies marrones, canela, anís

Sabor y retrogusto: Jengibre, canela, anís, retrogusto de panela, cocoa, acidez media, cuerpo sedoso, dulce y de alta consistencia.



Proceso Post-cosecha y fermentación

Rigurosa selección manual de cerezas maduras



Secado

Secado por condensación a temperaturas controladas de 38 a 40°C, monitoreando constantemente la temperatura del grano para preservar el correcto estado del embrión, la humedad final será de 10.5 %



Embalaje

Caja con 2 unidades con empaque al vacío de 12 kg c/u
Saco de 35 Kg con bolsa grainpro
Saco de 70 Kg con bolsa grainpro

comercial@fincabetel.com.co

(57) 300 610 56 75

(57) 318 595 59 71

