

X-MAS BLEND

CAFÉ DE ALTURA

PAÍS Colombia
ALTURA 1400-1800

PROCESO Natural
VARIEDAD Castillo

PAÍS Perú
ALTURA 900-1900

PROCESO Lavado
VARIEDAD Caturra, catuaí y catimor

PAÍS Brasil
ALTURA 920

PROCESO Natural
VARIEDAD Catuaí y vermelho

CATA

AROMA

Espesias y chocolate.

SABOR

Acidez Media

Dulzor Alto

Cuerpo Alto

Aroma especiado.
Sabor intenso a chocolate
y especias dulces.

PREPARACIÓN

ESPRESSO

Temperatura Grupo: 93.5° C
Gr Seco: 18.5 gr
Gr Líquido: 41 gr
Tiempo Extracción: 26"

FILTRO

Temperatura Agua: 92°C
Gr Seco: 17.5 gr
Gr Agua: 300 gr
Tiempo Extracción: 3'00"

RECOMENDACIÓN



NIVEL DE DESPEGUE ●●●●●



@astrocaferoasters
info@astrocafe.es
astrocafe.es