

COSMONAUT

CAFÉ DE ALTURA

PAÍS	Brasil	PROCESO	Yellow Honey
REGIÓN	Sul de Minas	VARIEDAD	Acaíá
FINCA	Santa Rita de Cássia	PUNTOS	86
ALTURA	900 - 1.400		

CATA

AROMA

A chocolate, caramelo y notas florales.

SABOR

Acidez	Media
Dulzor	Alto
Cuerpo	Alto

Café dulce con mucho cuerpo y notas a chocolate, flores amarillas y caramelo.

PREPARACIÓN

ESPRESSO

Temperatura Grupo: 92,5 °C
Gr Seco: 18 gr
Gr Líquido: 40 gr
Tiempo Extracción: 29"

FILTRO

Temperatura Agua: 95 °C
Gr Seco: 22,5 gr
Gr Agua: 320 gr
Tiempo Extracción: 3'30"

RECOMENDACIÓN



NIVEL DE DESPEGUE ●●●●●



@astrocaferoasters
contacto@astrocafe.es
astrocafe.es

SPECIALTY



Astro
CAFÉ ROASTERS

WE'RE HIRING

¡Terrícolas! Estamos reclutando valientes para nuestra última expedición intergaláctica. En este caso el viaje se va directamente hasta Brasil. Si quieres formar parte de esta aventura solo tienes que pasar unas sencillas pruebas.

La primera prueba es el campeonato de comer pipas sin usar las manos, pipas sin pelar claro, y no vale comérselas con cáscara que nos conocemos y tendéis a la trampa...

La segunda prueba es la media maratón estilo cangrejo en los anillos de Júpiter. En esta prueba se evaluarán tanto los resultados de tiempo como de desgaste de pinza. El que tenga las pinzas de cangrejo más afiladas tiene más probabilidades de ganar y así formar parte de esta expedición.

P.D.: *¡Afila bien tus pinzas y empieza a entrenar!*

¡DESPEGA CON ASTRO!

COSMONAUT

B R A S I L

CHOCOLATE | CAMOMILA | CARAMELO