

HUMANOID

CAFÉ DE ALTURA

PAÍS	Colombia	ALTURA	1.700 - 1.900
REGIÓN	Huila	PROCESO	Lavado
FINCA	Las Flores y El Diviso	VARIEDAD	Caturra amarillo, Castillo y Colombia.
PRODUCTOR	Jhoan Vergara y Adrián Lasso	PUNTOS	85,75

CATA

AROMA

Carambola, mango y flores.

SABOR

Acidez	Media
Dulzor	Alto
Cuerpo	Alto

Café dulce con notas a carambola, fruta madura, cítricos y cacao.

PREPARACIÓN

ESPRESSO

Temperatura Grupo: 92,5 °C
Gr Seco: 18 gr
Gr Líquido: 36 gr
Tiempo Extracción: 24"

FILTRO

Temperatura Agua: 94 °C
Gr Seco: 18 gr
Gr Agua: 290 gr
Tiempo Extracción: 3'20"

RECOMENDACIÓN



NIVEL DE DESPEGUE



@astrocaferoasters
contacto@astrocafe.es
astrocafe.es

SPECIALTY



Astro
CAFÉ ROASTERS

¡MENUDA CARAMBOLA!

Vaya liada con el descubrimiento de esta galaxia. Podría ser uno de los mejores cafés lavados de Colombia que hemos encontrado en nuestros viajes espaciales.

Al aterrizar en el planeta *Carambolo*, descubrimos su cultura, bastante peculiar. Todo en este planeta tiene forma de carambola o fruta estrella. Incluso su dios es un robot con cabeza en forma de esta fruta. Además, el nombre les viene al pelo, ya que les encanta el azar. Todas las decisiones las toman jugando al *chinchimoni*.

P.D. *No intentes ganarles jugando, están muy entrenados.*

¡DESPEGA CON ASTRO!

HUMANOID

C O L O M B I A

CARAMBOLA | CÍTRICOS | MANGO