

SABOR DIVINO
PARA ESPÍRITUS
REBELDES!



ORIGEN
HUILA

CASTILLO

SABOR: FRUTOS ROJOS, DULCE DE PANELA Y CHOCOLATE

AROMA: FRUTOS ROJOS Y CHOCOLATE

SABOR RESIDUAL: PANELA Y CHOCOLATE

ACIDEZ
BRILLANTE

BALANCE
UNIFORME Y DULCE.

CUERPO:
CREMOSO

87
SCA

— TRAZABILIDAD —

MUNICIPIO: GIGANTE | **FINCA:** EL PELIGRO
CAFICULTOR: CRISTIAN BELTRÁN | **ALTITUD:** 1.560 MSNM
UBICACIÓN: VEREDA AGUA BLANCA

— BOTÁNICO —

GÉNERO: COFFEA | **ESPECIE:** ARÁBICA
VARIEDAD: CASTILLO

— PROCESAMIENTO —

PROCESADO POR: ALBA MILEDY ROMERO NIETO
MÉTODO: OXIDACIÓN 36 HORAS + CHOQUE
TÉRMICO + FERMENTACIÓN DE 24 HORAS
SECADO: SOLAR PARABÓLICO | **ESTABILIZACIÓN:** 20 DÍAS

— TUESTE —

PERFIL: MEDIO | **DESARROLLO:** 16% | **TIEMPO:** 10 MIN.

PRESENTACIONES DISPONIBLES:

250gr.

340gr.

1.000gr.

3.000gr.



IKONOCLOSTA
CAFE

IKONOCLOSTACAFE.COM



PEDIDOS:
(+57) 320 437 6364