

SABOR DIVINO
PARA ESPÍRITUS
REBELDES!



ORIGEN
HUILA

PAPAÏO

SABOR: FRUTOS ROJOS, CAÑA, CARAMELO Y CHOCOLATE

AROMA: AFRUTADO, FLORAL Y CÍTRICO

SABOR RESIDUAL: AFRUTADO

ACIDEZ:
BRILLANTE Y MEDIA

BALANCE:
UNIFORME Y DULCE

CUERPO:
COMPLEJO-ROBUSTO

**88
SCA**

— TRAZABILIDAD —

MUNICIPIO: GARZÓN **FINCA:** BUENA VISTA
CAFICULTOR: DARWIN CAMILO POLO MERA
VEREDA: BELLAVISTA **ALTITUD:** 1.480 MSNM

— PROCESAMIENTO —

PROCESADO POR: ALBA MILEDY
ROMERO NIETO **MÉTODO:** LAVADO
OXIDACIÓN 72 HORAS **SECADO:** PASERA

— BOTÁNICA —

GÉNERO: COFFEA **ESPECIE:** ARÁBICA
VARIEDAD: PAPAÏO

— TUESTE —

PERFIL: MEDIO **DESARROLLO:** 15%
TIEMPO: 12 MIN.

PRESENTACIONES DISPONIBLES:

250gr.

340gr.

1.000gr.

3.000gr.



IKONOCLASTA
CAFE

IKONOCLASTACAFE.COM



PEDIDOS:
(+57) 320 437 6364