



“Este café te transporta al Medio Oriente

Frutos secos intensos, sándalo y seductoras especias

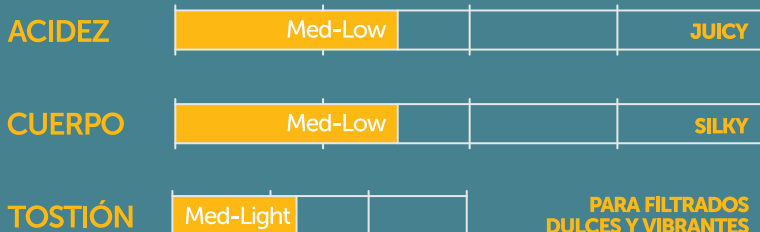
Suave, refinado y **peligrosamente adictivo**”

VARIEDAD:

LAURINA

PERFIL DE TAZA:

DULZOR MARCADO CON NOTAS DE HIGO SECO, CLAVO, NUEZ MOSCADA Y SÁNDALO. ACIDEZ MEDIA-BAJA. UERPO MEDIO-BAJO, DE TEXTURA SEDOSA.



PROCESO:

NATURAL

SCA:
88



ORIGEN: ACEVEDO - HUILA - (COL)

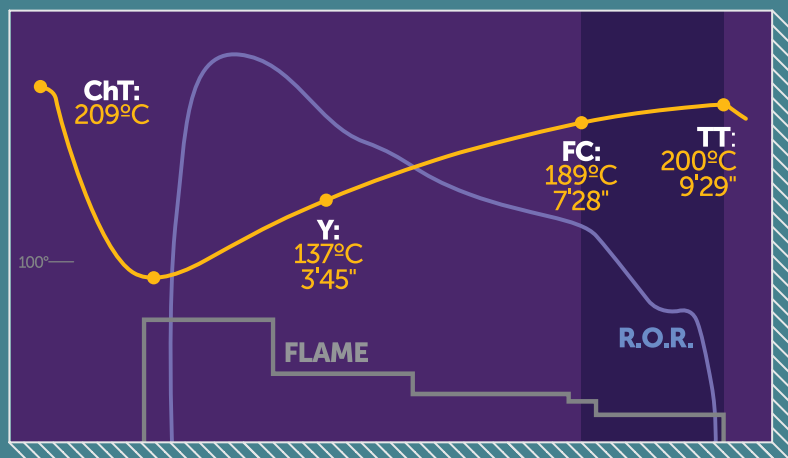
ALTITUD: 1.600 MASL (METERS ABOVE SEA LEVEL)

PRODUCTOR DE CALIDAD: LUIS CALDERÓN

PROTOCOLO DE PROCESAMIENTO: LUIS CALDERÓN

FERMENTACIÓN: 100H | SECADO: 20 DÍAS • SOLAR • CAMAS AFRICANAS

HUMEDAD EN VERDE: 11,1% | DENSIDAD DEL VERDE: 803g/L



DATOS DE TOSTIÓN | TIEMPO TOTAL: 9'29" | AGTRON: 80

DEVELOPMENT: 2'01" TIME • +11,4 °C • 21,3% DTR

TAMAÑOS DISPONIBLES | 125GR. | 340GR. | 1.000GR. | 3.000GR.



CRA. 22 # 71A - 44.
BOGOTÁ (COLOMBIA).



CEL: (+57) 302 836 9843
WWW.ONELLILAB.COM