



*Andrea Onelli*  
COFFEE SIGNATURE 2026

“Esto es **caos tropical en perfecto equilibrio**.  
Un natural **super frutal**, con una entrada vibrante  
y un final **dulce como caramelo**”

VARIEDAD

# PINK BOURBON

PERFIL DE TAZA:

INTENSE NOTES OF DATE, FIG, CARAMEL AND RED FRUIT, WITH A CREAMY, MEDIUM-HIGH BODY.

ACIDEZ	Medio-Alto	JUICY
CUERPO	Medio-Alto	SIRUPY
TOSTIÓN	Claro	PARA FILTRADOS DULCES O ESPRESSOS VIBRANTES

PROCESO:

**NATURAL**

SCA:  
**86**

ORIGEN: SUAITA - SANTANDER - (COL)

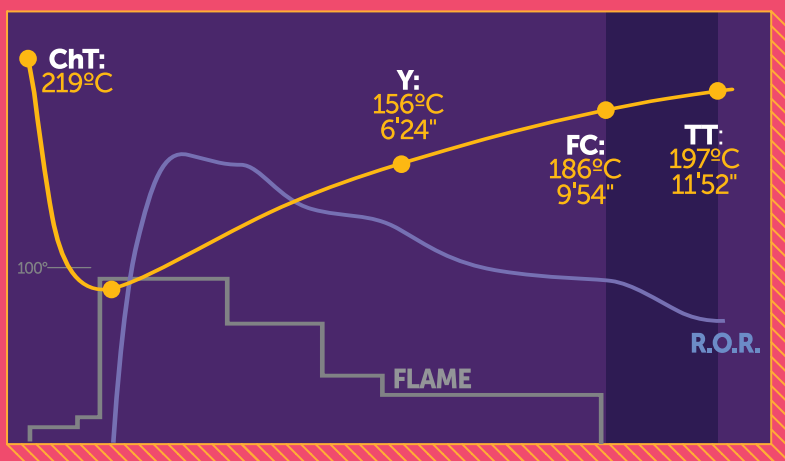
ALTITUD: 1.450 METROS SOBRE NIVEL DEL MAR.

PRODUCTOR DE CALIDAD: BAUTISTA LOPEZ

PROTOCOLO DE PROCESAMIENTO: ANDREA ONELLI

FERMENTACIÓN: 120H | SECADO: 28 DÍAS • AL SOL • CAMA AFRICANA

HUMEDAD EN VERDE: 10,2% | DENSIDAD EN VERDE: 781g/L



DATOS DE TOSTIÓN | TIEMPO TOTAL: 11'52" | AGTRON: 76

DESARROLLO: 1'58" MIN • +11,3 °C • 16,6% DTR

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



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

**onelli**  
ROASTERY LAB

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