Perú Pichanaqui - Chanchamayo

Origen Perú

Varietal	**Catuaí - Catimor**	Finca	**Pequeños productores**
Proceso	**Lavado**	Altitud	**1.150 - 1.650 mnsm**

Nota de cata

Café con base de chocolate con leche, notas dulces, avellana, nuez, además de notas florales; es suave, dulce, con cuerpo ligero y acidez baja.

PUNTUACIÓN SCAA: 87,00
INTENSIDAD: 8,5

Origen

Perú tiene alrededor de 40.000 fincas productoras de café en una superficie cultivada de unas 150.000 hectáreas.
El 90% pertenecen a pequeños agricultores que se agrupan entorno a asociaciones que les apoyan en las buenas prácticas de producción y la mejora de la condiciones de comercialización. Trabajar unidos y organizados para producir cafés especiales con responsabilidad ambiental y social les permite acceder al mercado internacional mejorando el nivel de vida de sus comunidades.
Los sistemas de producción sostenibles difundidos a través de las Cooperativas garantizan la producción mediante Agricultura Sostenible.
El sistema de cultivo con sombra en varios estratos, conformada por árboles de especies nativas y diversificadas favorecen la biodiversidad de la flora, la fauna y aves en gran número de especies.

CÓMPRALO AQUÍ https://cafeab.com/cafes-especiales