

Regional de Occidente

Caturra · Colombia · Castillo · Cenicafé

TOSTIÓN · MEDIA – MEDIA ALTA

OCCIDENTE DE ANTIOQUIA · COLOMBIA

83

SCA
PUNTAJE

● DATOS GENERALES

Producto	Café tostado En grano o molido
Variedad	Caturra · Colombia · Castillo · Cenicafé
Origen	Occidente, Antioquia
Productores	Asociación de Mujeres Emprendedoras
Proceso	Lavado

● TOSTIÓN Y PRESENTACIONES

Perfil de tosti3n	Media – Media alta
Molienda	Según destino, a solicitud Espresso · filtro · prensa
Presentaciones	125 g · 250 g · 500 g · 2.500 g
Reposo tras tosti3n	Mínimo 7 días antes del despacho

● ESPECIFICACIONES SENSORIALES

Acidez	Media / cítrica
Cuerpo	Balanceado
Postgusto	Persistente
Taza limpia	Sin fenólicos ni fermento

● EMPAQUE DEL CAFÉ TOSTADO

Formato	Bolsa stand-up de fondo plano Cierre resellable tipo zipper
Material	Laminado de alta barrera Opción mono-material reciclable o kraft con barrera
Válvula	Desgasificadora unidireccional Sellado térmico; nitrógeno opcional

● CONSERVACIÓN Y LOGÍSTICA

Vida útil	12 meses desde la fecha de tosti3n
Almacenamiento	Lugar fresco y seco, sin luz directa
Marcaci3n	Etiquetado según normativa del pa3s importador
Incoterm	FOB
Puerto	Buenaventura / Puerto Antioquia

PERFIL EN TAZA

PANELA

CAMELO

CHOCOLATE

Frutal y dulce, con acidez media cítrica sobre un cuerpo balanceado. Postgusto persistente y taza limpia, sin defectos fenólicos ni de fermento.

REQUISITOS DE IMPORTACIÓN · MERCADO JAPÓN

El café tostado ingresa como alimento procesado: el importador presenta la **notificación de importación** ante la estación de cuarentena del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar (Food Sanitation Act), por lo general a través del sistema electrónico FAINS. El **material del envase** debe estar cubierto por la lista positiva de resinas y materiales en contacto con alimentos. La **etiqueta en japonés**, responsabilidad del importador, declara nombre del producto, ingredientes, alérgenos, contenido neto, fecha de consumo preferente, modo de conservación, pa3s de origen y datos del importador. Anolis Café entrega ficha técnica, certificado de análisis por lote y arte de etiqueta para su adaptaci3n.

**Anolis Café**

CULTIVAMOS CAFÉ · COSECHAMOS BIODIVERSIDAD

A TRAVÉS DE
Asociaci3n de Mujeres
Emprendedoras

CONTACTO

+57 350 734 37 37

@anoliscafe

anoliscafe.com