

Especial

Tabi

PROCESO · SUAVE LAVADO

86

S C A
PUNTAJE

GIRALDO, ANTIOQUIA · COLOMBIA

● DATOS GENERALES

Producto	Café verde
Variedad	Tabi
Origen	Giraldo, Antioquia
Productores	Blanca López · Rubiel Higuita

● BENEFICIO

Proceso	Suave lavado
Fermentación	48 horas
Secado	7 días

● ESPECIFICACIONES FÍSICAS

Malla	14 en adelante Tolerancia 5% de malla 12
Humedad	10% – 12%
Defectos primarios	≤ 12 unidades / 500 g
Defectos totales	≤ 72 unidades / 500 g
Materia extraña	0%
Pasilla	No permitida

● ESPECIFICACIONES SENSORIALES

Acidez	Balanceada / Media
Cuerpo	Balanceado y cremoso
Postgusto	Persistente
Taza limpia	Sin fenólicos ni fermento

● PREPARACIÓN Y EMPAQUE

Preparación	Excelso
Empaque	Saco de fique + bolsa de protección interna
Peso neto	70 kg (estándar CO)
Marcación	Origen · lote · malla

● LOGÍSTICA Y CONDICIONES

Certificado de análisis	Adjunto por lote
Incoterm	FOB
Puerto	Buenaventura / Puerto Antioquia

PERFIL EN TAZA

CARAMELO

NARANJA

FLORES

CHOCOLATE OSCURO

PANELA

NUECES

CIRUELA

MIEL

Aroma / Fragancia. Dulce, cítrico y afrutado: caramelo, naranja y flores.

Cuerpo. Medio, cremoso y sedoso.

Retrogusto. Limpio y prolongado, con final achocolatado y a caramelo.

Acidez. Balanceada y media, con cítrico fresco.

Sabor. Dulce y achocolatado: caramelo, chocolate oscuro, panela y nueces. Frutal y especiado: naranja, ciruela, frutos rojos, miel y notas a vino.



Anolis Café

CULTIVAMOS CAFÉ · COSECHAMOS BIODIVERSIDAD

A TRAVÉS DE
Asociación de Mujeres
EmprendedorasNEGOCIOS
VERDES