ASPROCOAN

Ficha técnica de café verde

Arabica de altura | Lavado | San Martín, Perú

ESPECIFICACIONES DE REFERENCIA

Origen	Cordillera Andina, Moyobamba, San Martín, Perú.
Altitud	1,200-1,500 m s. n. m. Agricultura familiar de pequeña escala.
Variedades	Caturra, Pache, Sirhuelillo y Catimor.
Proceso y secado	Lavado. Camas solares y secado mecánico.
Humedad objetivo	10.5 % a 12 %.
Cosecha	Marzo a julio.
Tamaño de grano	Malla 15+, 16+ o 17+, según lote y requerimientos del comprador.
Perfil en taza	Chocolate, panela y frutos secos. Aroma floral suave, cacao y caramelo.
Acidez y cuerpo	Acidez media, cítrica y naranja. Cuerpo medio y redondo.
Puntaje indicativo	80-84 puntos en microlotes seleccionados, sujeto a catación.
Composición	100 % café verde, sin tostar. Sin aditivos añadidos.
Trazabilidad	Por productor y por lote de producción.
Presentación	Sacos de yute de 69 kg. Bolsa interior GrainPro opcional.
Certificaciones	Orgánica y Fairtrade: procesos en curso; sujeto a certificados vigentes.
Entrega	FOB Paita o Callao, según acuerdo. Embarque previsto: julio-octubre de 2027.

Los valores son referencias y deben confirmarse para cada lote contratado, mediante catación y aprobación de muestra. Los descriptores sensoriales no son ingredientes añadidos. La disponibilidad y las condiciones comerciales se coordinan con el equipo.