

## **CEREJA DESCASCADA**

## **BRASIL**



Una variedad que venimos trabajando desde nuestros inicios en el 2016 y no hemos dejado nunca de tenerlo. Este tipo de grano tiene un particular proceso de secado y

despulpado, el proceso implica remover la piel del fruto que se ha dejado secar previamente con toda la pulpa, es un punto medio entre los métodos de secado y lavado.

Durante el proceso de un natural (o seco), los granos se dejan secar en su forma original, mientras que en el proceso lavado (o húmedo), todo el residuo del fruto incluyendo la cáscara y la pulpa, se remueven antes de pasar al secado.

Resalta en taza una bebida suave y aromática de calidad superior.



## FICHA TÉCNICA

Origen Brasil

Region Minas Gerais, Sao Pablo

Tipo Cereja descascada/despolpada

Certificación Rainforest Proceso Lavado Altura +2000msnm

Calificación 80





## NOTAS EN TAZA

**Intensidad** media/alta

Acidez baja Cuerpo medio

-WAW-BELL-COFFEE COM

frutado, cacao, suave en boca Cata

Recomendado







