



BRASIL

Moka

EL café moka o caracolillo es obtenido de la parte superior del cafeto donde más sol y agua recibe produciendo un café muy particular en taza. De una cereza se obtienen dos granos de café, sin embargo, de la cereza de caracolillo solo se obtiene un grano, un grano pequeño y enroscado en si mismo con forma de “caracola” por eso su nombre.

Certificaciones de sostenibilidad

[4C UTZ Rainforest Fairtrade](#)

Notas de taza: Chocolate, frutado, damasco, manzana verde, caramelo, cuerpo cremoso.

Ficha técnica

Origen: Brasil

Tipo: Bourbon, Catuai

Región: Minas Gerais, Fazenda Mirante

Proceso: natural

Altura: 1280msn

Calificación Specialty Coffee Association: 83.75+

