



MOKA



Moka / Caracolillo / Peaberry

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.



FICHA TÉCNICA

Origen	Brasil, Minas Gerais
Grado	
Tipo	Moka, Santos/Catuai
Certificación	Rainforest Alliance
Proceso	natural
Altura	1280msnm
Calificación	SCA: 83.75+



NOTAS EN TAZA

Intensidad	alta
Acidez	Baja
Cuerpo	Cuerpo completo y cremoso
Cata	chocolate, frutado, damasco, caramelo

Recomendado

