

CAFÉ SAN LUIS

Simplemente a su gusto



Producto elaborado por **TORRECAFHE**

CAFÉ SAN LUIS

CAFÉ PREMIUM

Café selecto desde la recolección de la cereza y tratado cuidadosamente. Con tueste claro, molienda intermedia de fina a gruesa. Su fragancia es abundante a floral y miel; aroma a té de cilantro y semillas secas como maní y nueces. Representando una taza balanceada y deliciosa, dejando un buen postgusto.



CAFÉ MELADO

100% Café selecto de altura. Tostado aún nivel medio y molido finamente, de un característico sabor agridulce a jugo de nance y de naranja agria. De cuerpo pronunciado, fuerte aroma y sabor. Excelente rendimiento por taza.



CAFÉ SAN LUIS

CAFÉ PURO

100% Café estándar de altura, llevado a proceso de tueste medio oscuro, con molienda intermedia para colador y percolador, Con astringencia pronunciada, de buen cuerpo aroma y sabor. Alto porcentaje en cafeína.



CAFÉ CON DULCE

Café estándar de altura, 75% de Café y 25% de dulce de rapadura de panela. Tueste oscuro, molienda intermedia. Fragancia a caña, sabor a caramelo marrón. Se disfruta de un café de cuerpo pronunciado y excelente rendimiento.



CAFÉ SAN LUIS

CAFÉ CON PIMIENTA

Café estándar de altura, en su totalidad está conformado por un 95% de café y un 5% de pimienta; tueste y molienda intermedia. Café con un rico sabor a té de pimienta, fragancia para disfrutar...



CAFÉ CON CACAO

Café estándar de altura. Está conformado por un 75% de café y un 25% de cacao. De tueste oscuro, molienda fina. Como resultado se obtiene una rica taza de café con leve sabor achocolatado, fragancia a caramelo y de cuerpo fuerte. Con propiedades nutritivas adicionales.



CAFÉ SAN LUIS

CAFÉ PURO ARTESANAL

Edición especial, 50% Café convencional y 50% café convencional PREMIUM de altura, llevado a proceso de tueste medio oscuro, con molienda intermedia para colador y percolador. Con esta nueva presentación de temática tradicional, artesanal y decorativa en tela de yute, evocamos el rústico origen de este noble rubro.



CAFÉ TRADICIONAL

Mezcla de café convencional, de frutos maduros y frutos verdes, de altura 1200 - 1500 msnm, secado en un proceso natural, de tueste oscuro, acaramelado con un baño de azúcar morena, de molienda intermedia. Presentación de 17 unidades en empaques de polietileno en presentación de 26 gramos cada una, alto en cafeína, de buen aroma, cuerpo, sabor y extenso post gusto.

