



TATACOA'S FOODS
— Always Ready Foods —
NIT 901.157.857-8

FICHA TECNICA - CAFÉ GOURMET - ZONA NORTE - DEPARTAMENTO DEL HUILA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Café del Huila
MUNICIPIOS	Algeciras, Vegalarga, Colombia, Palermo , Teruel
ALTITUD	1200 msnm – 2100 msnm
TEMPERATURA	18°C – 24 °C

CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO Y PROCESO	
ESPECIE	Arábica
VARIEDADES	Caturra, Colombia, castillo
CULTIVO	Sombra y semi- sombra
BENEFICIO	Húmedo
SECADO	Sol y silo
ÉPOCAS DE COSECHA	La cosecha principal va desde marzo hasta junio, en esta se produce el 70% del café de la región.
	La cosecha secundaria se ubica en los meses de octubre, noviembre y diciembre, en esta se produce el 30% del café de la región.
NOTAS DE PROCESO	<ul style="list-style-type: none">• Recolección manual seleccionando los granos maduros.• Fermentación natural.• Clasificación por almendra sana y por tamaño.

Cra 24 No. 10 – 06
Neiva – Huila – Colombia

Tels. +57 3102317294 – +57 3115557110
E-mail: tatacoasfoods.neiva@gmail.com

Alimentos Siempre Listos



TATACOA'S FOODS
— Always Ready Foods —
NIT 901.157.857-8

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO	100% café gourmet tostado en grano y/o molido
MARCA	Tatacoas food
PARTIDA ARANCELARIA	0901.21.10.00 – 0901,21,20.00
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa de 454 gramos
TIPO DE EMPAQUE	Bolsa trilaminada impresa, válvula desgasificadora
EMBALAJE	Caja de cartón de gran resistencia de 57 cm x 38 cm x 24 cm.

PERFILES SENSORIALES

PERFILES DE TAZA	Café con notas aromáticas, dulces, caramelo, frutales y floral. Acidez media Cuerpo medio Sabor dulce y suave.
-------------------------	---

RESUMEN DEL PROCESO DE MANUFACTURA

COMPRA DE MATERIA PRIMA	Café pergamino
CONTROL DE CALIDAD	Control físico y organoléptico
TRILLA	Separar la cascarilla – trilladora marca ingesec
PREPARACIÓN	Utiliza mallas 16 y 18 despacillado 98% libre de impurezas, sin mezclas
SELECCIÓN	Por tamaño y separación de defectos, se hace de forma manual.
TOSTION	De acuerdo al grado deseado: media- baja, media, media – alta.
DESGASIFICACIÓN	Una vez enfriado se almacena en canecas con válvulas desgasificadora que ayudan a liberar los gases.
MOLIENDA	Se hace de acuerdo a la textura deseada: fina, media o gruesa.
EMPAQUE	Se pesan cantidades de 454 gramos.
SELLADO	Se sellan la bolsas con válvula para evitar la oxidación del café
MARCADO	Se identifica con número de lote y fecha de vencimiento.

Cra 24 No. 10 – 06
Neiva – Huila – Colombia

Tels. +57 3102317294 – +57 3115557110
E-mail: tatacoasfoods.neiva@gmail.com

Alimentos Siempre Listos