



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

FICHA TECNICA - CAFÉ TRADICIONAL - ZONA SUR - DEPARTAMENTO DEL HUILA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Café del Huila
MUNICIPIOS	Pitalito, Gigante, San Agustín y Acevedo
ALTITUD	1450 msnm – 1900 msnm
TEMPERATURA	19°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 septiembre hasta enero, en esta se produce el 70% del café de la región.
	La cosecha secundaria se ubica en los meses de mayo, junio y julio, 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	Café consumo tostado molido
MARCA	Tatacoas food
PARTIDA ARANCELARIA	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 intensas a caramelo, frutales y vainilla. Acidez media Cuerpo medio Sabor limpio
-------------------------	--

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	Se utiliza mallas 12 y 13 despacillado 80%
SELECCIÓN	Por tamaño y separación de defectos, se hace de forma manual.
TOSTION	Alta
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.
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