

NOMBRE DEL PROD.	UNIDAD DE MEDID	PRECI DE VENT A	REGISTRO SANITARIO N°	CARACTERISCA DEL PRODUCTO
CAFÉ EN GRANO	KG	16.50	Q0007217NF HRMTR	CAFÉ TOSTADO EN GRANO CON
CAFÉ MOLIDO	KG	16.80	Q0221317NF HRMTR	CAFÉ TOSTADO MOLIDO
KOCTAILL DE CAFÉ	LT	20.60	P9050612NF HWRSR	COCKTAIL DE CAFÉ CON LECHE

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL CAFE:

NOMBRE COMERCIAL. LA COIPEÑA 1600

VARIEDAD: castilla colombiano. Y es un café arábico.

ORIGEN: LA COIPEÑA 1600 es cultivado y producido en los caseríos del distrito de la COIPA provincia de San IGNACIO más conocida como la tierra del café y están situados entre 1600 y 1900 metros sobre el nivel del mar y eso hace que sea un café arábico netamente de altura de rico sabor y aroma ya que esas características lo tienen los cafés de altura.

Los beneficios del café son muchos y cada vez se suman nuevos si las personas son bebedores apasionados del café.

CALIDAD. La coipeña 1600 es un café arábico % natural ya que donde se produce, su cosecha despulpado cultivo y secado se hacen con los parámetros de un café orgánico

PRESENTACIONES:

Tenemos 4 presentaciones un CLASSICO GOURMET y PREMIUN

- ✓ CLASSICO: 500grs y 1 kilo con una taza de 75 a 79 % en taza
- ✓ GOURMET: 250 grs con una taza de 81 %
- ✓ PREMIUN: 250 grs con una taza de 83 %
- ✓ SUPER PREMIUM: 250 grs con una taza de 84 %.

(Cabe resaltar que el café pasa por una prueba de catado donde el catador emite el certificado con el resultado de los lotes de café en taza)



