



Fruito de Oro

CHIAPAS MÉXICO
GOURMET

Café Fruto de Oro

- Café Fruto de Oro proviene de la zona del Mariscal, localizada en la Sierra Madre de Chiapas, a una altura de 1, 700 mts sobre el nivel del mar. Finca Fruto de oro tiene más de 80 años produciendo café en tierras fértiles de origen volcánico, clima favorable, lluvias, humedad, seleccionando los cafetos mas fuertes y mejorados, con árboles de sombra, que permean la luz del sol necesaria para un adecuado desarrollo de la planta y de sus frutos. Utilizando abonos orgánicos, control natural de plagas, evitando el uso de agroquímicos, contando con certificaciones de café orgánico y comercio justo.

Fruto de Oro



Ficha Técnica

Origen: Finca Fruto de Oro– Municipio de Motozintla Chiapas (Región Sierra)

Tipo de Grano: Arábica

Altura: 1,700 mts sobre nivel del mar

Proceso: Lavado

Café de especialidad

Estrictamente Altura

Fruto de Oro




Procesos

Para producir un buen café deben cuidarse cada uno de sus procesos; iniciando con una buena semilla, viveros adecuados para la siembra, limpieza de cafetales, buena sombra y sol, selección de hijuelos pequeños y débiles para quitarlos, dejando los fuertes y robustos, para finalmente cosechar de los arbustos los frutos maduros.

Al adquirir este café ayuda a que continuemos con una agricultura sustentable, conservando el suelo, el agua, la flora y la biodiversidad de la región. Logrando así estar en armonía con la naturaleza.



Crecimiento y Producción

- El café proviene de la siembra de los granos que son cosechados con tierra rica y fértil. De esta forma el árbol del café, alcanza su mayor tamaño y florece, logrando frutos maduros en plenitud.
- Ya iniciada la floración del cafeto, aparecen los primeros frutos en verde.
- No es hasta que los frutos alcanzan su maduración total, tornándose en un color rojo intenso, que son cortados.

Fruto de Oro



Beneficio Humedo (Lavado)

- Los frutos maduros, son transformados a pergamino por medio de las siguientes etapas:
 1. Clasificación del fruto.
 2. Despulpado del fruto.
 3. Lavado del café.
 4. Secado del café.
 5. Almacenamiento.

Fruto de Oro



Beneficio en Seco

- El Beneficio en seco, es un proceso que se constituye principalmente por la eliminación del pergamino o cascarilla del grano, por medio de maquinaria especializada.
- Posteriormente se sigue un proceso manual que consiste en quitar los granos con fallas en su desarrollo como: vanos, pequeños, incompletos, secos en cereza, algunos pedazos pequeños de madera de la planta, dejando los granos grandes, mejor desarrollados y uniformes, para guardarlos en costales de Yute en el almacén.

Fruto de Oro



Tostado

Esta etapa, como todas las anteriores, es crucial para el alcance óptimo de una buena taza, de ello depende el poder apreciar las mejores características de un buen café.

El tostado de nuestro café es llevado a cabo por Maestros Tostadores, logrando así destacar los mejores aromas, sabores y perfiles en taza que podemos encontrar escondidos en el grano.

Café Fruto de Oro maneja dos tipos de tostados:

Tostado Medio: Produce granos con un sabor y un cuerpo perfectamente equilibrados con una buena acidez.

Tostado Oscuro: Produce granos con un sabor, cuerpo y acidez acentuados.



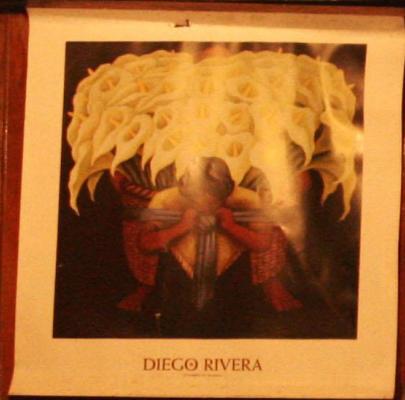
Molido

Nuestro molido puede efectuarse a beneficio del consumidor, ya sea para uso doméstico o comercial.

Fruto de Oro

Presentaciones para la ben

- VERDE
- TOSTADO
- MOLIDO



Fruito de Oro

Presentación en taza

Americano

Capuccino

Espresso

Latte



Fruito de Oro

<https://frutodeoro.companysite/>
TIENDA EN LINEA

- Haz tu pedido en linea, Llamada o correo.
- frutodeoro@gmail.com
movil 1) 5554077857
- info@frutodeoro.com.mx
- Movil2) 5569718109

