



FICHA TÉCNICA DEL CAFÉ

CAFÉ DE ALTURA

100% COATEPEC · VERACRUZ, MÉXICO

ESPECIE	ALTITUD	CULTIVO	TUESTE	PERFIL
Arábica	1,000–1,200 msnm	100% Orgánico	Oscuro mexicano	Intensidad media-alta
NOMBRE DEL PRODUCTO	Café. Nombre científico: <i>Coffea arabica</i>			
NOMBRE COMERCIAL	Grano de café · café pergamino · café oro · café pilado.			
PARTIDA ARANCELARIA	0901.21.10.00			
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Humedad: 12% de °H. Olor: limpio y fresco. Color: parejo y uniforme. Defectos: 0–5%. Tamaño de grano: mínimo 90% por encima de malla 15 o 14 y máximo 5% por debajo de malla 13 o 12. Densidad del grano: 650 g/litro. Rendimiento: 70–75% R.			
PROCEDENCIA	Región cafetalera de Coatepec, Veracruz.			
IMPORTANCIA DEL PRODUCTO	El cultivo es uno de los principales productos y, como cultivo permanente, es el que involucra la mayor cantidad de tierras productivas, generando mayor empleo agrícola y capital importante para la economía regional y el desarrollo alternativo, por sus características ecológicas, económicas, sociales y políticas.			
FORMAS DE CONSUMO / CONSUMIDORES	A partir de las semillas del café, la industrialización final del café oro es en café tostado, molido, cafeinado, descafeinado, mezclado con azúcar o como café soluble. También puede utilizarse como insumo en la industria. Consumidores potenciales: Estados Unidos y Europa.			
PROCESO PRODUCTIVO	Se inicia con la elección de la variedad, la exigencia del suelo apropiado, siembra, sombreado, fertilización orgánica, podas y cuidados, cosecha y procesos de post cosecha: despulpado, fermentado, lavado y clasificado, secado, hasta obtener café pergamino, café pilado o café oro / grano verde.			
VIDA ÚTIL	Hasta 8 meses, almacenado en las condiciones indicadas.			
ÁREA EN PRODUCCIÓN	282 hectáreas en producción orgánica, a una altura que ronda entre los 1,000 y 1,200 msnm y una temperatura promedio de 18 °C. Con un fermentado de 24 horas y un tostado oscuro mexicano, da como resultado una intensidad media-alta, con notas acarameladas y frutales, acidez balanceada y sabores agradables al paladar.			
FECHAS DE PRODUCCIÓN	Marzo – Noviembre			

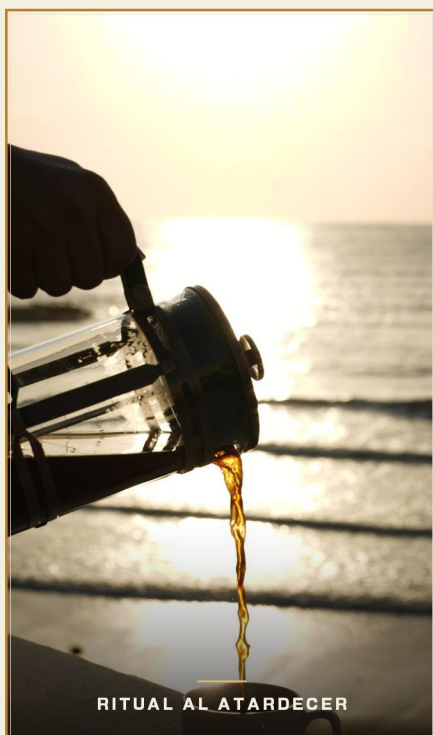


MÁS ALLÁ DE LOS DATOS

LA EXPERIENCIA

El café de altura, de Coatepec a tu taza

Cada grano de A.M. CAFÉ nace en las montañas de Coatepec y termina como un ritual. Esto es lo que los datos no alcanzan a contar.



RITUAL AL ATARDECER



DEL GRANO A LA TAZA



100% ARÁBICA DE ALTURA



CUERPO, AROMA Y CARÁCTER



LA PAUSA QUE TE IMPULSA



MOMENTOS QUE IMPORTAN