



Café Orgánico - Perú

CAFÉ DE CHANCHAMAYO

Ubicada en la ceja de selva central del Perú, la provincia de Chanchamayo es la zona cafetalera por excelencia desde que colonos europeos introdujeron el café en 1850.

Su ubicación en la conocida Ceja de Selva amazónica, con un clima tropical, suelo boscoso y una altitud de entre 500 y 1950 metros sobre el nivel del mar crean un ecosistema rico en nutrientes naturales que permiten la producción de un Café de sabor y aroma únicos reconocidos mundialmente.



PRODUCCION

Dependiendo del área en que se cultiva se define al café de altura como el cultivado a más de 1.200 msnm en la selva alta y al café de los valles bajos cultivado bajo los 1.200 msnm.

Las variedades peruanas incluyen Good Hard Bean cultivado en la selva central, Hard Bean (selva nororiental) y Medium Hard Bean (al suroriente). De ellas, la primera es la más comercial a nivel internacional.

El café peruano cuenta con dos Normas Técnicas Peruana NTP 209.027-2001 y NTP 209.311-2003. Norma su clasificación en grados, la humedad, la granulometría, el estado sanitario y las pruebas de sabor.

CAFÉ ORO VERDE

Lugar de cultivo: Valle de Chanchamayo – Junín

Altura del lugar del cultivo: 1,200 - 1,700 msnm

Producto: Café 100% Arábica lavado

Variedad: Típica, Caturra, Borbon, Catuai, Catimor, Geisha entre otros.

Calidad de grano: Grado 1/NTP 209.207 café verde.

Uso de abono en campo : Abonos Orgánicos.

Certificación : BIO: NOP y UE, FAIR TRADE, RAINFOREST ALLIANCE, UTZ, CAFÉ PRACTICES, NATURLAND



CAFÉ GRANO TOSTADO

Lugar de cultivo: Valle de Chanchamayo – Junín

Altura del lugar del cultivo: 1,400 - 1,800 msnm

Producto: Café 100% Arábica lavado

Aroma : Floral-Achocolatada

Color (Grado de tostado) : Canela oscuro / 45 Antrog

Molienda (Grado de molido) : SIN

Sabor : Intenso – Achocolatado

Certificación : Orgánico,, IMO - UE, IMO - NOP, Rainforest, UTZ, Starback, Fairtrade