



# Café Orgânico - Perú



## CAFÉ CHANCHAMAYO

Localizada na selva central do Peru, a província de Chanchamayo é a zona cafeeira por excelência desde que os colonizadores europeus introduziram o café em 1850.

A sua localização na conhecida Floresta Amazônica, com um clima tropical, solo arborizado e uma altitude entre 500 e 1950 metros acima do nível do mar, criam um ecossistema rico em nutrientes naturais que permitem a produção de um Café com sabor e aroma únicos. reconhecido mundialmente.



## PRODUÇÃO

Dependendo da área em que é cultivado, o café das terras altas é definido como aquele cultivado a mais de 1.200 metros acima do nível do mar na selva alta e o café dos vales baixos cultivado abaixo de 1.200 metros acima do nível do mar.

As variedades peruanas incluem Good Hard Bean cultivado na selva central, Hard Bean (selva nordeste) e Medium Hard Bean (sudeste). Destes, o primeiro é o mais comercial a nível internacional.

O café peruano possui duas Normas Técnicas Peruanas NTP 209.027-2001 e NTP 209.311-2003. Regula a sua classificação em graus, humidade, granulometria, estado de saúde e provas de sabor.

## CAFÉ OURO VERDE

Local de cultivo: Vale de Chanchamayo - Junín

Altura do local de cultivo: 1.200 - 1.700 msnm.

Produto: café lavado 100% arábica

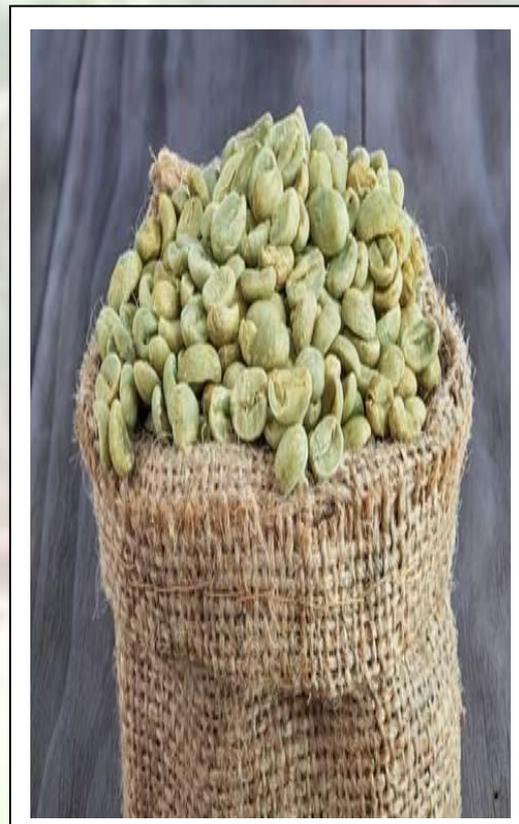
Variedade: Típica, Caturra, Borbon, Catuai,

Catimor, Geisha entre outras.

Qualidade do grão: Café verde Grau 1 / NTP 209.207.

Uso de fertilizantes no campo: fertilizantes orgânicos.

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



## CAFÉ GRANO TOSTADO

Local de cultivo: Vale de Chanchamayo - Junín

Altura do local de cultivo: 1.400 - 1.800 msnm

Produto: café lavado 100% arábica

Aroma: Floral-Chocolate

Cor (grau de torra): Canela escura / 45 antrog

Moagem (Grau de Moagem): SIN

Sabor: Intenso - Chocolate

Certificação: Orgânico,, IMO - UE, IMO - NOP, Rainforest, UTZ, Starback, Fairtrade