



Honduras

SHG LA FLOR

CARICATORE:

BECAMO

AROMA	●●●○○
CORPO	●●●○○
ACIDITÀ	●●○○○
DOLCEZZA	●●●○○
EQUILIBRIO	●●●○○



Solo dalle regioni con lunga tradizione cafeeicola, il caffè processato con grande cura e migliorato nei suoi attributi naturali raggiunge Becamo, nostro "beneficio" di San Pedro Sula. Il suo nome "la flor" (il fiore) assicura un aroma delicato che arricchisce il palato e conferisce un carattere speciale al gusto.

NOME PRODOTTO:	SHG LA FLOR
DESCRIZIONE QUALITATIVA:	MASSIMO 12 DIFETTI, NO PRIMARI
DISPONIBILITÀ DI CRIVELLO:	16 UP
ESPORTATORE:	BECAMO
VARIETÀ BOTANICA:	IHCAFE 90, LEMPIRA, CATURRA, CATIMOR, CATUAI
TIPO DI LAVORAZIONE:	LAVATO
ZONA DI PRODUZIONE:	COMAYAGUA, LEMPIRA, OCOTEPEQUE E COPAN
ALTITUDINE:	1200-1600 METRI
PERIODO DI RACCOLTA:	GENNAIO-APRILE
PERIODO DI IMBARCO:	DA GENNAIO A GIUGNO
PROFILO DI TAZZA:	BUON CORPO, TENDENZIALMENTE DOLCE, AROMA DELICATO E BASSA ACIDITÀ



NKG BERO ITALIA S.P.A.
a Company of Neumann Kaffee Gruppe