



CAFÉ DE ALTURA

100% DE COATEPEC, VERACRUZ

FICHA TÉCNICA DEL CAFÉ

NOMBRE DEL PRODCUTO

Café
Nombre científico: Coffea arábica

NOMBRE COMERCIAL

Grano de café, café pergamino, café oro, café pilado

PARTIDA ARANCELARIA

0901211000

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODCUTO

Humedad: 12% de °H. Olor: a limpio y fresco, Color: parejo y uniforme. Defectos: de 0-5% de defectos. Tamaño de grano: mínimo 30% por encima de malla 15 o 14 y máximo 5% por debajo de malla 13 o 12. Densidad del grano: 650 gramos/litro. Rendimiento: 70-75%°R.

PROSENCIA

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 es el que genera capital importante para la economía regional y de desarrollo alternativo por sus características ecológicas, económicas, sociales y políticas.

FORMAS DE CONSUMO O CONSUMIDORES POTENCIALES

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.

Sus consumidores potenciales los países de Estados Unidos y Europa.

CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO PRODUCTIVO

El proceso productivo se inicia con la elección de la variedad del café, exigencia del suelo apropiado, siembra del cultivo, sombreado del café, fertilización orgánica del café, podas y cuidados, cosecha, procesos de post cosecha; como el despulpado, fermentado, lavado y clasificado, secado, café pergamino, café pilado o café oro o grano verde.

VIDA UTIL DEL CAFÉ

Hasta 06 meses, almacenado en las condiciones indicadas

AREA EN PRODUCCIÓN

282 Hectáreas en producción orgánica, a una altura que ronda entre los 1000 y los 1200 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