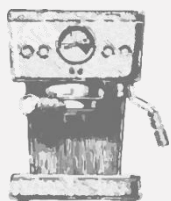


## MÉTODOS DE CAFÉ



CEZVE  
TURCO

MOCA O  
GRECA



ESPRESSO

LATTE  
ART



PRESA  
FRANCESA

CHEMEX



V60

Labranza  
COFFEE ROASTERS



CAFÉ 100% ARÁBICO.  
MÉRIDA - VENEZUELA

### Historia:

Es cosechado en diversas zonas del Estado Mérida. Este café Gourmet surge de la particular combinación de fértiles suelos; así como de un clima caracterizado por su alta humedad durante todo el año, inviernos nublados, los cuales, de manera conjunta, especifican la alta acidez, en intenso aroma, el sabor a especias y el apreciable cuerpo que caracterizan al café andino. La altitud de sus plantaciones, las distintas variedades de arábicas incorporadas al proceso productivo del café recién despulpado, garantizan en el café de la región unas notas afrutadas, una acidez inigualable que, aunadas a las características físicas del grano, al proceso de tostado artesanal y a las cualidades en la taza, otorga a nuestro Café Labranza una experiencia sensorial única e inigualable.

### FICHA TÉCNICA (TRAZABILIDAD).

**Origen:** Santa Cruz de Mora. Edo. Mérida.

**Variación:** Catuaí.

**Proceso:** Lavado.

**Humedad del Grano Verde:** 12,5 %.

**Densidad del Grano Verde:** 720 g/L.

**Tiempo de Tueste:** +/- 12 min.

**Altura:** 1550 m.s.n.m.

**Notas:** Cacao, Panela, Cítricos.

**Aroma:** Frutal - Especias.

**Cuerpo:** Sedoso.

**Acidez:** Balanceada.

**Tipo de Tueste:** Full City.

**Tipo de Molienda:** Fina (Para Espresso).

@café\_labranza

RIF. J - 40948696 - 6

## MÉTODOS DE CAFÉ

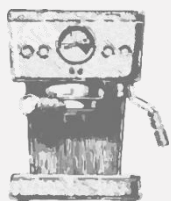


CEZVE  
TURCO

MOCA O  
GRECA



ESPRESSO



LATTE  
ART



PRESA  
FRANCESA



CHEMEX



V60



@café\_labranza

Labranza  
COFFEE ROASTERS



CAFÉ 100% ARÁBICO.  
MÉRIDA - VENEZUELA

### Historia:

Es cosechado en diversas zonas del Estado Mérida. Este café Gourmet surge de la particular combinación de fértiles suelos; así como de un clima caracterizado por su alta humedad durante todo el año, inviernos nublados, los cuales, de manera conjunta, especifican la alta acidez, en intenso aroma, el sabor a especias y el apreciable cuerpo que caracterizan al café andino. La altitud de sus plantaciones, las distintas variedades de arábicas incorporadas al proceso productivo del café recién despulpado, garantizan en el café de la región unas notas afrutadas, una acidez inigualable que, aunadas a las características físicas del grano, al proceso de tostado artesanal y a las cualidades en la taza, otorga a nuestro Café Labranza una experiencia sensorial única e inigualable.

### FICHA TÉCNICA (TRAZABILIDAD).

**Origen:** Santa Cruz de Mora. Edo. Mérida.

**Variación:** Caturra.

**Proceso:** Lavado.

**Humedad del Grano Verde:** 12%.

**Densidad del Grano Verde:** 745 g/L.

**Tiempo de Tueste:** +/- 11 min.

**Altura:** 1350 m.s.n.m.

**Notas:** Cacao, Panela, Cítricos.

**Aroma:** Vainilla, Mantecado, Miel y Especias.

**Cuerpo:** Sedoso.

**Acidez:** Balanceada.

**Tipo de Tueste:** Full City.

**Tipo de Molienda:** Fina (Para Espresso).