	<b>Ficha Técnica Café Chirripó</b>	<b>Código:</b>
<b>Versión 01</b>	<b>Página: 1 de 3</b>	<b>Estado del documento: Revisión</b>


# CAFÉ CHIRRIPÓ



**Características:** café 100% arábico puro, Café Chirripó es nuestro café Boutique, el cual es cosechado a más de 1.200 msnm, además de ser secado al sol brindando un balance perfecto entre sabor y aroma, y una acidez característica de café de altura, café Chirripó está certificado Comercio Justo, por lo mismo por la compra de este producto posibilita la mejora de las condiciones de trabajo y vida de los productores en los países en vías de desarrollo y fomenta la protección del medio ambiente.

## Datos de Materia Prima

**Materia Prima:** Café verde (grano oro).

	<b>Ficha Técnica Café Chirripó</b>	<b>Código:</b>
<b>Versión 01</b>	<b>Página: 2 de 3</b>	<b>Estado del documento: Revisión</b>

**Clasificación:** Especial.

**Descripción Especial:** Proveniente de frutos bien seleccionados, excelente beneficiado y buenas condiciones de almacenamiento, bien clasificado, tamaño homogéneo, de color verde natural, olor fresco y limpio, tueste uniforme, excelentes condiciones de taza y atributos positivos, cafés de origen y proceso definido.

**Humedad:** Mínima 10%, Máxima 12%.

**Defectos:** Máximo número de defectos permitidos en 350 gramos: 5 defectos y ningún defecto de Categoría I.

**Densidad:** Mínimo 680 g/L. Máximo no tiene límite.

## **Proceso Industrial**

**Tueste:** Realizado por convección a base de calor por medio de fuego indirecto.

### **Parámetros de tueste:**


- Rango en escala Agtron-SCAA, Ideal 58; Mínimo: 55; Máximo: 60

**Molienda:** El grado de molienda (tamaño de partícula) del café tostado debe cumplir con lo establecido en la norma INTE 24-02-01:2011.

- Fina o Media 75% debe ser retenido entre la (malla 20-40)

### **Catación:**

- **Pruebas de Taza:** Acidez típica; aroma intenso, bueno y típico; absolutamente libre de sobre-fermento o cualquier otro sabor indeseable incluyendo el sabor a madera, agrio, rancio, mohoso, terroso, frutoso, a hierba o viejo.

	<b>Ficha Técnica Café Chirripó</b>	<b>Código:</b>
<b>Versión 01</b>	<b>Página: 3 de 3</b>	<b>Estado del documento: Revisión</b>

**Empaque:** El empaque utilizado para el Café Chirripó, es un material trilaminado, en forma rectangular.

**Presentaciones:**

- 500 g café molido y café en grano, en caja de 24 unidades.
- 340 g café molido y café en grano, en caja de 15 unidades.

**Preparación sugerida para taza de 6 oz (180 mililitros) en coffee maker de 12 tazas con su respectivo filtro:**

- Suave: de 7 a 8 gramos (1 ½ cdtas).
- Medio: de 9 a 10 gramos (2 cdtas).
- Fuerte: de 11 a 12 gramos (2 ½ cdtas).

**Almacenamiento**

Una vez abierto el empaque, almacenar el café en recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Las operaciones y condiciones de almacenamiento deben evitar:

- La contaminación y alteración del alimento.
- La proliferación de microorganismos indeseables en el alimento.
- El deterioro o daño del empaque o embalaje.