PERU' CHANCHAMAYO



SPECIALTY COFFEE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	*Perú Arabica Lavato Grado 1 Chanchamayo*
PIANTAGIONE:	*Giungla Peruviana Sud Est Cuzco*
VARIETÀ:	*Arabica tipica*
REGIONE DI PROVENIENZA:	*La Convencion valley (Cuzco - Perù)*
QUOTA DI COLTIVAZIONE:	*1350-1500*
PROCESSO:	*Lavato*
COLTIVAZIONE D'OMBRA	*Coltivazione d'ombra*
PERIODO DI RACCOLTO:	*Da giugno a metà settembre*
PROCESSO DI LAVORAZIONE:	*Lavato con sistema tradizionale*
CORPOSITÀ:	*Media bilanciata*
ACIDITÀ:	*Morbida agrumata bilanciata*
FITOSANITARIO:	*Libero da ogni traccia di insetto vivo o morto, funghi e da ogni contaminante sensorialmente percettibile*

In Perù si produce esclusivamente caffè specie Arabica. In genere, il periodo del raccolto in Perù va da giugno a metà settembre. Solitamente viene utilizzata la lavorazione washed 'lavata', in prevalenza è selezionato a mano, di colore verde bluastro, con un buon corpo, buona acidità, tendenza al cioccolatoso e tazza dolce. Le esportazioni cominciano a dicembre, per una totale di oltre 4 milioni di sacchi l'anno. Il caffè più conosciuto è quello della Valle del Chanchamayo introdotto nel 1850 dagli immigrati europei.

Il caffè della Chanchamayo Valley, a circa 200 miglia a est di Lima nelle Ande alte, ha la migliore reputazione di caffè peruviano e questo non fa eccezione!

Chanchamayo produce circa il 40% della produzione totale di caffè del Perù. Questo caffè viene coltivato utilizzando il tipico modello dei piccoli produttori dove ciascuno produce meno di una tonnellata di caffè per raccolto. Anche se Chanchamayo è una valle, essa è a 1350 metri sul livello del mare. I chicchi Arabica coltivati in Chanchamayo coprono (in generale) varietà come Caturra, Typica, Pache e Bourbon. A queste altitudini più elevate i chicchi tendono a crescere in ombra, il che aggiunge densità al chicco e conferisce un sapore più complesso e gradevole alla tazza perché è cresciuto più lentamente, a causa dell'ombra. Questo caffè è classificato come SHG (rigorosamente ad alta crescita), il che significa che il caffè viene coltivato tutto a 1350 metri o oltre.

Anche se non vendiamo questo caffè come biologico, la maggior parte è biologica per impostazione predefinita, evitando fertilizzanti e pesticidi a favore di pratiche più antiquate che hanno un impatto ambientale inferiore.

Il nostro caffè Chanchamayo viene lavorato appena fuori dalla città di Merced, nella regione di Junin di Chanchamayo. Una delle massime della fabbrica è produrre prodotti rispettosi dell'ambiente, pagando un prezzo equo che copra il costo di produzione e permetta un margine di profitto per i coltivatori. I loro caffè vengono esportati in Francia, Svezia, Finlandia, Danimarca, Italia e Regno Unito.

Nella tazza, questo caffè ha un aroma molto morbido, floreale con un corpo medio. Il sapore ha note di cioccolato e noci e una delicata acidità di agrumi.

CORPO	3
AMARO	2
ACIDITA'	3
DOLCEZZA	3
AROMA	4

ORGOGLIOSO DI ESSERE

MOKAOR

since 1954

