

Flor de Apia S.L
 B54508494
 C/ Chopo 18,
 03724 Teulada (España)



CAFÉS ESPECIALES COLOMBIA
 Mayo 2023

| REFERENCIA | VARIEDAD | REGIÓN | PERFIL | PROCESO | PUNTOS | KG/SACO | €/KILO | €/SACO |
|-------------------|---------------|-----------|---|--|--------|---------|---------|------------|
| JARDIN NATURAL | CASTILLO | CALDAS | NOTAS: DULCE, FRUTOS ROJOS, CHOCOLATE, BALANCEADO ACIDEZ: MEDIA AROMA Y FRAGRANCIA: CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS | NATURAL FERMENTACIÓN ANAERÓBICA 36 HORAS SECADO AL SOL | 86,5 | 35 | 15,00 € | 385,00 € |
| HONEY APONTE | COLOMBIA | NARIÑO | NOTAS: FRUTOS ROJOS, YOGUR, CHOCOLATE, VAINILLA ACIDEZ: MEDIA-ALTA CUERPO DENSO Y ACHOCOLATADO | HONEY FERMENTACIÓN ANAERÓBICA SECADO AL SOL | 86,5 | 70 | 15,50 € | 910,00 € |
| LAS MARGARITAS | PINK BORBON | HUILA | NOTAS: MIEL, LIMONCILLO, HOJA DE TABACO, CHOCOLATE 70% ACIDEZ: ALTA AROMA Y FRAGRANCIA: LIMON Y SAL | LAVADO FERMENTACIÓN ANAERÓBICA 72H SECADO MECANICO | 86,75 | 35 | 17,50 € | 525,00 € |
| BRYAN SMITH | BORBON ROSADO | HUILA | NOTAS: DULCE, FRUTOS ROJOS, FRAMBUESA, CACAO ACIDEZ: ALTA AROMA Y FRAGRANCIA: CACAO Y FRUTAL | NATURAL FERMENTACIÓN ANAERÓBICA 24 HORAS SECADO MECÁNICO | 86,75 | 35 | 14,50 € | 420,00 € |
| SAN AGUSTIN | BORBON ROSADO | HUILA | NOTAS: LIGERO PURPURA,FRUTOS ROJOS, FLORAL, CHOCOLATE ACIDEZ: MEDIA-ALTA AROMA Y FRAGRANCIA: CHOCOLATE & FRUTOS ROJOS | LAVADO FERMENTACIÓN ANAERÓBICA 18 HORAS SECADO AL SOL | 85,75 | 35 | 12,00 € | 332,50 € |
| LORD BALTIMORE | ETIOPE | HUILA | NOTAS: LIMON , MIEL, REGALIZ ACIDEZ: ALTA CUERPO DENSO Y PROLONGADO | LAVADO FERMENTACIÓN ANAERÓBICA 48 HORAS SECADO AL SOL | 88,5 | 35 | 24,00 € | 735,00 € |
| GESHA NATURAL | GESHA | HUILA | NOTAS: MUY DULCE, FRUTOS ROJOS MADUROS, MUY BRILLANTE ACIDEZ: ALTA RESIDUAL Y CUERPO COMPLEJO | NATURAL FERMENTACIÓN ANAERÓBICA 96 HORAS SECADO AL SOL | 88,5 | 35 | 28,00 € | 875,00 € |
| LACIA GL | GESHA | QUINDIO | NOTAS: FLORAL, LIMONCILLO, MUY DULCE ACIDEZ: ALTA CUERPO COMLEJO Y SEDOSO | LAVADO FERMENTACIÓN ANAERÓBICA SECADO AL SOL | 88 | 35 | 36,00 € | 1.155,00 € |
| GESHA BRIAN MARIN | GESHA | RISARALDA | NOTAS: TÉ NEGRO, FLORAL, LIMONCILLO, FRUTOS ROJOS ACIDEZ: ALTA CUERPO COMLEJO Y SEDOSO | NATURAL FERMENTACIÓN ANAERÓBICA 24 HORAS SECADO AL SOL | 87,25 | 35 | 23,00 € | 700,00 € |
| GESHA LAVADO | GESHA | HUILA | NOTAS: LIMON , MIEL, REGALIZ ACIDEZ: ALTA CUERPO DENSO Y PROLONGADO | LAVADO FERMENTACIÓN ANAERÓBICA 48 HORAS SECADO AL SOL | 88 | 35 | 27,00 € | 840,00 € |
| CATURRA NATURAL | CATURRA | HUILA | NOTAS: ESPECIADO, FRESA, BALANCEADO ACIDEZ: ALTA AROMA Y FRAGRANCIA: CACAO Y FRUTAL | NATURAL FERMENTACIÓN ANAERÓBICA 96 HORAS SECADO AL SOL | 87 | 35 | 17,50 € | 525,00 € |
| PACAMARA NATURAL | PACAMARA | HUILA | NOTAS: FRUTAS TROPICALES, ESPECIADO, CACAO NIBS ACIDEZ: ALTA AROMA & FRAGRANCIA: CACAO Y AFRUTADO | NATURAL FERMENTACIÓN ANAERÓBICA 96 HORAS SECADO AL SOL | 87 | 35 | 17,50 € | 525,00 € |

Flor de Apia S.L
 B54508494
 C/ Chopo 18,
 03724 Teulada (España)



CAFÉS ESPECIALES COLOMBIA
 Mayo 2023

| | | | | | | | | |
|---------------------|---------------------|-----------|---|--|-------|----|---------|----------|
| TIPICA FSL | TIPICA | TOLIMA | NOTAS: PANELA, FLORAL, PURPURA, ESPECIADO ACIDEZ: MEDIA-ALTA AROMA Y FRAGANCIA: FLORAL, MIEL | LAVADO KENIA FERMENTACIÓN ANAERÓBICA 48 HORAS SECADO AL SOL | 87,5 | 70 | 16,50 € | 980,00 € |
| CIRO CRUZ | CASTILLO | CALDAS | NOTAS: DULCE, CHOCOLATE, ALMENDRAS, LIGERO CITRICO ACIDEZ: MEDIA RESIDUAL PROLONGADO | LAVADO SECADO AL SOL | 83,75 | 70 | 9,75 € | 542,50 € |
| CARAMANTA | CASTILLO | ANTIOQUIA | NOTAS: MIEL, CREMA, FRUTOS SECOS ACIDEZ: MEDIA CUERPO DURADERO Y BALANCEADO | LAVADO FERMENTACIÓN AERÓBICA 24 HORAS SECADO MECÁNICO | 84,5 | 70 | 9,15 € | 500,50 € |
| EXCELSO CALDAS | CATURRA/CASTILLO | CALDAS | NOTAS: DULCE, CHOCOLATE ACIDEZ: MEDIA RESIDUAL PROLONGADO | LAVADO SECADO MECÁNICO | 83,75 | 70 | 8,30 € | 441,00 € |
| DESCAFEINADO LAVADO | CATURRA CASTILLO | CALDAS | NOTAS: CARAMELO, PAN DULCE, TRIGO ACIDEZ: MEDIA-ALTA AROMA Y FRAGANCIA: CARAMELO | LAVADO DESCAFEINADO CON ACETATO DE ETILO DE CAÑA | 83,5 | 70 | 9,75 € | 542,50 € |
| NATURAL PIÑA | CASTILLO | CALDAS | NOTAS: DULCE, FRUTOS ROJOS, CHOCOLATE, BALANCEADO ACIDEZ: MEDIA AROMA Y FRAGANCIA: CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS | NATURAL FERMENTACIÓN ANAERÓBICA 36 HORAS SECADO AL SOL | 85,5 | 35 | 14,50 € | 420,00 € |

NOTAS :

- * Precios no incluyen el IVA
- * Precios EXW almacén Barcelona
- * Disponibilidad tras la confirmación final (contactar al whatsapp : +34 649 924225)

Flor de Apia S.L.



FLOR de APIA