

EL DULCE ORIGEN

CAFÉ ARÁBIGO DE ESPECIALIDAD DE ALTURA

Café Verde de Especialidad al por Mayor

Ficha Técnica

Café verde de especialidad arábigo de altura premium de Ecuador, cultivado por encima de los 1.200 metros. Ideal para tostadores de especialidad que buscan taza limpia y acidez brillante.

- Altitud: 1.200m a 1.800m sobre el nivel del mar
- Arábica de altura (Bourbon, Typica, Caturra)
- Sacos estándar de yute de 60kg con GrainPro interior

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD	Arábica de especialidad: Bourbon, Typica, Caturra y Castillo.
FERMENTACIÓN	Proceso tradicional Lavado o Honey con remoción controlada del mucílago.
HUMEDAD	11.0% a 11.8%, controlada antes del trillado.
FORMATO FÍSICO	Café verde en grano de especialidad (screen size 15/16+).
PERFIL SENSORIAL	Taza limpia, acidez cítrica brillante, cuerpo medio, notas de cacao, caramelo y piel de cítricos.
VIDA ÚTIL	12 meses bajo condiciones de almacenamiento secas y frescas con bolsa GrainPro.
EMPAQUE	Sacos de yute de 60 kg con bolsa interior protectora GrainPro.

TERROIR DE ALTURA Y ABASTECIMIENTO COMUNITARIO

Nuestros granos de café verde de especialidad provienen de comunidades de pequeños caficultores en las regiones altas de los Andes ecuatorianos. Cultivados en suelos volcánicos bajo sombra diversa, los cultivos se benefician de una maduración lenta debido a las noches frías de la montaña. Trabajamos con asociaciones locales para establecer precios directos y justos, asegurando márgenes estables para el agricultor.

MOQ DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD AL POR MAYOR Y LOGÍSTICA

Suministramos granos de café verde a tostadores e importadores globales. El pedido mínimo estándar (MOQ) para envíos comerciales es de 1 palé (10 a 12 sacos de 60 kg). Para compras industriales más grandes, consolidamos contenedores completos (FCL) de hasta 275 sacos despachados desde el Puerto de Guayaquil.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD FITOSANITARIA

Todo el café exportado cumple con las normativas de seguridad de la UE. Realizamos cribados periódicos de residuos de plaguicidas y clasificación física para asegurar la uniformidad del grano sin defectos primarios, manteniendo la humedad por debajo del 11.8%.

Exportación directa B2B desde Quito o Guayaquil