

Microlotes de Café Verde al por Mayor Ecuador

Ficha Técnica

Proveniente de fincas seleccionadas del altiplano andino de Ecuador. Lotes monovarietales (Sidra, Typica Mejorada) con trazabilidad total al productor. Procesos de fermentación a medida.

- Finca única trazable hasta la parcela del productor
- Variedades de altura (Sidra, Typica Mejorada, Bourbon)
- Empaque al vacío o en sacos GrainPro de 60kg

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD	Variedades de finca única: Sidra, Typica Mejorada, Bourbon Amarillo/Rojo.
FERMENTACIÓN	Fermentación controlada (Lavado, Natural, Honey o Anaeróbico) con registro de temperatura.
HUMEDAD	10.5% a 11.5%, estabilizada bajo secado lento a la sombra.
FORMATO FÍSICO	Café verde arábigo en grano, grado exportación (screen 15+).
PERFIL SENSORIAL	Perfil de taza vibrante, alta acidez (málica/cítrica), notas marcadas a frutas de hueso, jazmín floral y un final dulce y prolongado.
VIDA ÚTIL	12 meses almacenado en su empaque original sellado al vacío o GrainPro a temperatura estable.
EMPAQUE	Sacos de yute de 60 kg con bolsa interior GrainPro, o cajas selladas al vacío de 10-20 kg para nano-lotes.

ORIGEN DE MICROLOTE Y TRAZABILIDAD A NIVEL DE FINCA

Nuestros microlotes de café verde se obtienen directamente de fincas familiares seleccionadas en los valles altos de los Andes ecuatorianos, a altitudes de entre 1.400 y más de 2.000 metros. Nos asociamos con productores individuales bajo un esquema de comercio directo (Direct Trade), asegurando el control desde la recolección hasta la preparación para exportación. Cada microlote representa una sola finca, variedad y fecha de cosecha específica. Monitoreamos los insumos agrícolas, el estado del suelo y los detalles de la fermentación.

VOLÚMENES PARA MICROTOSTADORES Y PROCESO DE COMPRA

Entendemos que los tostadores de especialidad requieren cadenas de suministro flexibles. Nuestro MOQ de microlotes empieza en 1 saco (60 kg) para tostadores que buscan evaluar importaciones directas. Ofrecemos muestras por envío aéreo exprés desde Quito.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CUMPLIMIENTO FITOSANITARIO

Aplicamos estrictos controles de seguridad física y química en todas nuestras exportaciones de café. Nuestro equipo mide los niveles de humedad dinámicamente durante el secado a la sombra para mantenerlos por debajo del 11.5%, lo que previene el crecimiento de mohos (*Aspergillus ochraceus*) y la formación de Ocratoxina A. Cada lote cuenta con inspección de Agrocalidad y cumple con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de la Unión Europea.

Exportación directa B2B desde Quito o Guayaquil