

Microlotti di caffè verde all'ingrosso Ecuador

Scheda tecnica

Provenienti da aziende agricole d'alta quota delle Ande ecuadoriane. Lotti monovarietali (Sidra, Typica Mejorada) con tracciabilità completa fino al produttore. Profili di fermentazione personalizzati disponibili.

- Tenuta unica, tracciabile fino al lotto del produttore
- Varietà d'alta quota (Sidra, Typica Mejorada, Bourbon)
- Confezione sottovuoto o sacco GrainPro da 60 kg

SCHEDA TECNICA

VARIETÀ	Monovarietale: Sidra, Typica Mejorada, Bourbon giallo/rosso.
FERMENTAZIONE	Fermentazione controllata (lavato, natural, honey o anaerobico) con registrazione della temperatura.
UMIDITÀ	Dal 10,5% all'11,5%, stabilizzata con essiccazione all'ombra.
FORMATO FISICO	Chicchi di caffè arabica verde, qualità export (calibro 15+).
PROFILO SENSORIALE	Profilo in tazza vivace, acidità elevata (malica/citrica), note distinte di frutta a nocciolo, gelsomino floreale e lunga chiusura dolce.
DURATA DI CONSERVAZIONE	12 mesi se conservato nella confezione sottovuoto originale o nel liner GrainPro a temperatura stabile.
IMBALLAGGIO	Sacchi di juta da 60 kg con liner GrainPro, oppure scatole sottovuoto da 10–20 kg per i nano-lotti.

ORIGINE DEL MICROLOTTO E TRACCIABILITÀ IN AZIENDA

I nostri microlotti di caffè verde provengono direttamente da aziende agricole familiari selezionate nelle valli d'alta quota delle Ande ecuadoriane, ad altitudini da 1.400 a oltre 2.000 metri. Collaboriamo con singoli produttori secondo un modello di direct trade, garantendo un controllo verticale dalla raccolta alla preparazione per l'export. Ogni microlotto rappresenta una singola azienda, una varietà e una data di raccolta specifiche. Registriamo gli input

agricoli, lo stato del suolo e i dettagli della fermentazione. La selezione post-raccolta è gestita nel nostro centro di lavorazione affinché la classificazione fisica rispetti gli standard di esportazione di specialità.

VOLUMI PER MICRO-TORREFATTORI E PROCESSO D'ACQUISTO

Sappiamo che i torrefattori di specialità necessitano di catene di fornitura flessibili per le edizioni limitate. Il nostro ordine minimo di microlotto parte da 1 sacco (60 kg) per i torrefattori che desiderano valutare l'importazione diretta. Inviando campioni via corriere aereo espresso per la validazione sensoriale nel vostro laboratorio.

SICUREZZA ALIMENTARE E CONFORMITÀ FITOSANITARIA

Applichiamo rigorosamente standard fisici e chimici di sicurezza a tutte le esportazioni di caffè verde. Il nostro team qualità misura l'umidità in continuo durante l'essiccazione all'ombra, mantenendola sotto l'11,5% per prevenire lo sviluppo di funghi (*Aspergillus ochraceus*) e la formazione di Ocratossina A. Ogni lotto d'esportazione è sottoposto a ispezioni fitosanitarie da parte di Agrocalidad e rispetta i limiti massimi di residui (LMR) dell'Unione Europea per pesticidi e metalli pesanti.

Esportazione B2B diretta da Quito o Guayaquil