



Infomes@hamkacafe.com  
T: (01)533-9193 | 950.272.331 |  
971.855.211

Calle Naciones Unidas  
233 Urb. Mayorazgo -  
1era etapa - Ate. Lima  
Perú.

# FICHA TÉCNICA

## de producto

## CAFE ARABICO HAMKA

Granos de café tostado medio, tipo arábico.  
Compuesto por granos de café de cosecha actual, homogéneo, de olor fresco y color uniforme.

### ANALISIS SENSORIAL

Notas de Catación: Chocolate, caramelo, frutal.

Aroma: Frutales y dulce.

Sabor: Dulce, limpio, duradero.

Acidez: Acidez cítrica.

Cuerpo: Cuerpo balanceado.

Balance: Equilibrio entre aromas y sabores.

### CARACTERÍSTICAS

- Café verde, norma técnica peruana grado 1.
- Defectos secundarios: 15.
- Malla: 14 arriba.
- Humedad 12.50 %.
- Apto uso interior y exterior.

### FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Café en grano Arábico Grano 1.
MARCA:	HAMKA Café.
ORIGEN:	Villa Rica - Chanchamayo - Perú.
COSECHA:	Abril - Setiembre.
EMPAQUE:	Bolsa sellada.
PRESENTACION:	1KG.
PROCEDENCIA:	Selva Central, prov. Chanchamayo.
ALTITUD:	De 1000 a 1600 m.s.n.m.



### TEXTURA

La textura del café puede variar desde suave y sedosa hasta más áspera, según la preparación. La espuma que se forma en la superficie del café expreso, contribuye a su apariencia y textura.

### GARANTÍA

Buena calidad en taza, cumpliendo con todos los requisitos específicos de sabor, buen aroma y típico.

### TOSTADO

El tostado del café es un proceso clave que transforma los granos verdes en el café que conocemos y amamos. Durante el tostado, se producen cambios físicos y químicos que afectan el color, sabor y aroma del café