



Características de los tipos de cafe

Bueno lavado

En oro es un poco definido en su forma pequeño de poco peso y con la ranura bastante abierta y recta. Coloración pálida, en su tueste es sin carácter, textura lisa, mientras que a la taza presenta un aroma suave, sin cuerpo ni acidez.

Extra bueno lavado

Es de mejor calidad, con una taza mas limpia, con mejor sabor y supera al Bueno lavado en características y carácter

Extra prima lavado

Grano mediano con tonalidad verde mas oscura que el prima lavado, con la ranura un poco torcida y semi abierta. Este desarrolla en el tueste un poco mas de carácter que el anterior, con aroma, cuerpo y acidez mas notables.



Prima lavado

Grano pequeño, forma normal en coloración verde aceituna con ranura abierta y recta. Su tueste es flojo, color claro, sin carácter, su aroma es suave y su sabor sin cuerpo ni acidez.

Duro

Se caracteriza por su grano grande, compacto y corrugado, ranura cerrada y torcida o en forma de zig zag. Su tueste es oscuro con buen carácter en lo que corresponde a su aroma es fragante con un cuerpo y acidez muy balanceados.

Semiduro

Grano grande, de color verde jade poco corrugado, su ranura un poco torcida. En su tueste es oscuro con manchas claras su aroma es muy acentuado con acidez balanceada

