



COLOMBIA SUPREMO 18

Il caffè verde Colombia Supremo è un tipo di caffè proveniente dalla Colombia. "Supremo" è una classificazione basata sulla dimensione dei chicchi di caffè, indicando che i chicchi sono di dimensioni grandi (crivello 18).

Il caffè verde Colombia Supremo è noto per essere un caffè di buona qualità.

Al gusto, il Colombia Supremo è equilibrato, aromatico e con una media acidità. Ha una dolcezza piacevole con note di cioccolato, leggeri note fruttate, caramello e noci. Corpo medio e una tazza pulita.



Origine:	Colombia, Tolima
Varietà:	Caturra, Typica
Altitudine:	1.300 – 1.650 masl
Lavorazione:	Lavato
Peso netto sacco d'origine:	70kg
Raccolto:	2023



ANALISI DEL GRANO

● Crivello	18
☞ Umidità	10,3 %
■ Densità	743 G/L

ANALISI AMBIENTE DI STOCCAGGIO

☁ Umidità	52 %
🔥 Temperatura	28° C

Analisi effettuata in data: **12/07/2023**



MAGGIORI INFORMAZIONI

La Colombia è uno dei principali produttori e esportatori di caffè al mondo ed è ampiamente riconosciuta per la qualità dei suoi chicchi di caffè. Ecco alcune nozioni rilevanti sulla Colombia in relazione al caffè:

- **Terroir e regioni di produzione:** La Colombia è un paese ricco di diversità geografica e climatica, il che crea condizioni ideali per la coltivazione del caffè. Le principali regioni produttrici di caffè includono Antioquia, Tolima, Nariño, Huila, Cauca e Santander. Ogni regione ha caratteristiche uniche che influenzano il profilo di gusto del caffè.
- **Varietà del caffè:** In Colombia vengono coltivate diverse varietà di caffè, tra cui Caturra, Typica, Bourbon e Castillo. Ogni varietà ha caratteristiche distintive che influenzano il sapore e l'aroma del caffè.
- **Processo di lavorazione:** La Colombia è conosciuta per il suo processo di lavorazione del caffè umido o "lavato". Questo metodo prevede la rimozione della polpa e la fermentazione dei chicchi prima dell'essiccazione. Questo processo contribuisce a una tazza di caffè più pulita e acida.
- **Qualità e classificazione:** I chicchi di caffè colombiani vengono sottoposti a rigorose norme di controllo di qualità. La classificazione del caffè in Colombia si basa sulla dimensione e sulla qualità dei chicchi, con categorie come Supremo, Excelso e Pergamino. Supremo rappresenta i chicchi più grandi, mentre Excelso indica chicchi di dimensioni medie.
- **Programma di marchio "Café de Colombia":** Il caffè colombiano è identificato dal marchio "Café de Colombia", che garantisce l'origine e la qualità del caffè. Questo marchio è gestito dalla Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (Federazione Nazionale dei Produttori di Caffè della Colombia), che rappresenta gli interessi dei produttori di caffè nel paese.
- **Sostenibilità:** La Colombia ha anche un forte impegno per la sostenibilità nella produzione del caffè. Molti coltivatori adottano pratiche di coltivazione e lavorazione ecologiche, come la coltivazione ombreggiata e l'uso di tecniche di compostaggio.