

Casos de Éxito

Línea
Prioritaria de
Investigación

12 Agregación de valor

Red de Café

Desarrollo de nuevos productos y procesos a base de café.



CAFÉ DOS SIERRAS MR

Café Espresso

- Larga persistencia en el paladar
- Aroma exelso y equilibrado
- Extraído en 20 a 30 segundos con 9 a 10 atm. de presión
- Abundante crema color café rojizo ó avellanado
- Temperatura de 78 a 82°C en taza
- Volumen de 1 onza ó 30 ml.
- Cuerpo redondo
- Acidez agradable
- Taza de cerámica gruesa de fondo redondo precalentada y de aproximadamente 2 onzas
- Hecho con 7 a 9 gr de café molido espresso
- Viscosidad similar a la de la miel caliente (Cola de Raton)

