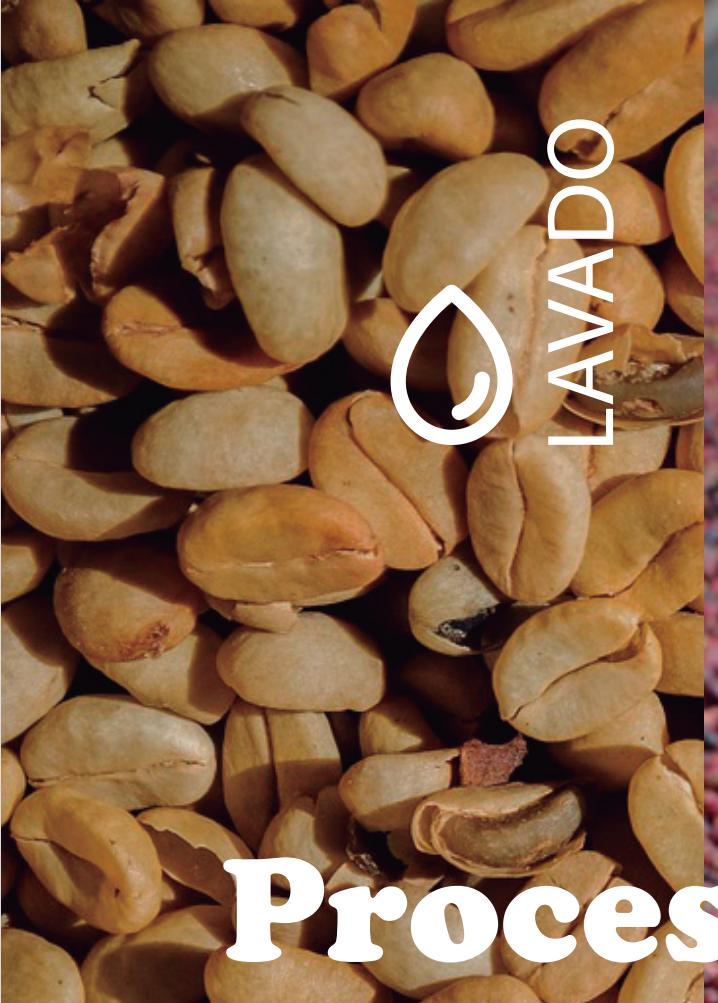


# Procesos del Café

LAVADO

NATURAL

HONEY



Café Calcolí



# Proceso Lavado



El proceso natural, también conocido como proceso seco, es un enfoque básico que proviene de Etiopía. El fruto permanece en el grano y se seca sin ser molestado. Aunque necesita menos inversión, sigue requiriendo ciertas condiciones climáticas para garantizar el secado del fruto y la semilla.

Con el tiempo, el proceso natural se ha considerado un método de menor calidad que puede dar lugar a sabores incoherentes. Esta inconsistencia es a menudo el resultado de que la fruta inmadura se seque y se vuelva marrón junto a la fruta madura.



# Proceso Natural



Los cafés lavados se centran únicamente en el grano. Permiten saborear lo que hay dentro, no lo que hay afuera.

Un café natural o procesado honey requiere una cereza de café sabrosa. Los cafés lavados dependen casi al 100 % de que el grano haya absorbido suficientes azúcares y nutrientes naturales durante su ciclo de crecimiento. Esto significa que la variedad, el suelo, el clima, la madurez, la fermentación, el lavado y el secado son fundamentales.



# Proceso

# Honey

*o miel*



Cuando se hace bien, el café procesado honey puede saber literalmente como si alguien hubiera puesto miel o azúcar moreno en su taza de café, aunque el nombre proviene en realidad de lo pegajosos que se vuelven los granos durante el procesado. En muchos sentidos, este tipo de café está a medio camino entre un café lavado y un natural. Es afrutado pero no de forma tan exagerada como algunos naturales. Suele tener una acidez más redondeada que los lavados, con un dulzor intenso y una sensación en boca compleja.

