

Cafés PANCHITO

COMPARTIENDO PASIONES DESDE 1914

Carta de cafés NUESTRA SELECCIÓN

Nuestra **larga tradición** en el mundo del café nos ha ayudado a obtener una cuidada selección de cafés de **los mejores orígenes del mundo**, de la mejor calidad, al que se confiere el **punto exacto de tueste**.



Etiopía moka limu

Cultivado en los altiplanos de 2000 metros de altura, el café Moka Limu destaca por su perfume exótico, buen cuerpo y mediana acidez.



Mezcla Panchito

Selecta combinación de cafés arábigos de centroamérica con cafés de Brasil que se mezclan en perfecta armonía, dando origen a una taza de acidez media, buen cuerpo y destacado aroma.



Descafeinado Colombia

Café 100% de Colombia orgánico que tras ser sometido a un cuidado y natural proceso de extracción de la cafeína a través del agua, es tostado con esmero y delicadeza para que conserve todo su aroma y sabor original..



Indonesia

Procedente de la isla de Sumatra, es producido en general por pequeños agricultores que utilizan pequeñas parcelas de terreno. Este café se caracteriza por buen cuerpo, acidez media, buen aroma y un suave sabor a frutas.



Colombia pico cristobal

Este café está cultivado a una altura entre 1350 m. y 1750 m. sobre el nivel del mar, en las faldas del monte que le da nombre. Es un café con aroma suave y delicadamente achocolatado, acidez media, cuerpo medio y taza limpia. Cultivado por la tribu de los arahuacos bajo sombras y secado al sol.



Kenia AA

Cultivado en las tierras altas, en altitudes que pueden llegar incluso a los 2.000 metros en las laderas del monte Kenia. Cuerpo medio, muy aromático, gran acidez y sabor afrutado y fresco. Este café es recomendado para tomarlo por la tarde, ya que su bajo contenido en cafeína permite dormir placidamente.



Costa Rica Tarrazú cumbres

La zona que produce este café se ubica en tierra de influencia del Volcán Irazú, y esa cercanía con el fuego de la tierra ha permitido producir una bebida gourmet, que ha sido nombrada como el Bordeaux de Costa Rica. Variedad arábica. Dentro de la vertiente del Pacífico, estas tierras de privilegio tienen las estaciones húmedas y secas bien definidas. El grano producido en estas condiciones se caracteriza por su dureza física y fisura cerrada. Acidez muy elevada, con cuerpo y aroma excelentes.



Nicaragua Caracolillo

No es ninguna variedad, pero sí un tipo especial de grano. Es un grano defectuoso que no crece normalmente al estar ubicado al final de las ramas y recibir poco aporte de savia. Crece sobre sí mismo, desarrollando un solo grano redondo dentro de la cereza en lugar de los dos medios granos normales. Por ello recibe la máxima aportación de lluvia y de luz solar. Café con excelente cuerpo, buen aroma, ligera acidez y sabor ligeramente afrutado.



Jamaica blue mountain

Es una variedad de café arábica que proviene, como el nombre bien indica, de las Altas Montañas Azules Jamaicanas (a unos 2000 m.); las montañas más altas del Caribe, en el que predomina un clima frío. De producción más bien escasa (de ahí su costoso precio), este delicioso café consta de un sabor ligeramente ácido, suave, con un toque afrutado delicioso, equilibrado y con escaso contenido de cafeína. Un sabor inconfundible.