



LINK
LBF GROUP ITALIA



Specialty Coffee
IMPORTERS



GUATEMALA SHB EP

Il caffè guatemalteco è ampiamente considerato uno dei migliori al mondo e ha una lunga tradizione di coltivazione e produzione di caffè di alta qualità. Il paese vanta un clima e un terreno ideali per la coltivazione del caffè, con una combinazione di altitudine elevata, terreni vulcanici fertili e condizioni climatiche variabili.

La qualità generica SHB (Strictly Hard Bean) EP (European Preparation) è uno standard di qualità per il caffè guatemalteco. "Strictly Hard Bean" significa che i caffè sono coltivati ad altitudini superiori a 1.200 metri sul livello del mare, il che contribuisce a una maggiore densità dei chicchi e una maturazione più lenta, conferendo al caffè un sapore più complesso e un'acidità equilibrata.

L'EP (European Preparation) si riferisce al processo di selezione e preparazione dei chicchi di caffè. Viene eseguito un'accurata selezione dei chicchi per rimuovere eventuali imperfezioni o difetti. Successivamente, i chicchi vengono lavati e asciugati accuratamente prima di essere confezionati e commercializzati.



Origine:	Guatemala, Cobán
Farm:	Fedecocagua
Varietà:	Bourbon, Catuai, Caturra and Typica
Altitudine:	1100 - 1300 masl
Lavorazione:	Lavato
Peso netto sacco d'origine:	69kg
Raccolto:	2022/2023



ANALISI DEL GRANO

● Crivello	16 UP
☞ Umidità	10,8 %
▣ Densità	774 G/L

ANALISI AMBIENTE DI STOCCAGGIO

☞ Umidità	52 %
🌡 Temperatura	28° C

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