

## CAFÉ COTSILNAM

Comunidad de San Pedro Cotsilnam Municipio de Aldama, región Altos de Chiapas, c.p 29870

Pequeños productores de café Arábica 100%

Idioma Indígena: Tsotsil Maya

Sistema de cultivo: **Micro-cuencas y micro lotes de especialidad**

Clima: **Templado húmedo con lluvias moderadas todo el año**

Altura: **1250 a 1500 msnm**

Dimensión máxima de Lotes por productor: **200m<sup>2</sup>**

Variedades Arabigas: **Typica, Caturra roja, Caturra amarilla, Bourbon, Garnica, Mondo-novo, Marago caturra, Marago Gipe,**

Híbridos (de origen brasileño para la resistencia contra enfermedades (roya):**RR, Catimor.**

Sistema de producción:  **cosecha desde el origen o mezcla de origen**

Mezcla de origen: **Es un tipo de mezcla que se realiza directamente desde los lotes, por la siembra de todas las variedades en un solo lote,**

Lotes o Café de especialidad: **Se le atribuye a pequeñas producciones de café que ofrece un “café distinto” “diferente” por su clima y origen único especial, zona de cultivo biodiversa, procesamiento ecológico, principios solidarios y humanos, con personalidad propia y que se encuentra limitado e identificado en un área específica del mapa del café en la región de los altos de Chiapas.**

Atributos de este café de especialidad llamado “Café Cotsilnam”: **Tiene una “personalidad diferente”. O sea, que tiene la particularidad (exquisita en el sabor) que se puede diferenciar de las demás bebidas de café que se ofertan. Por lo tanto será bajo una oferta limitada y única; y por lo tanto por su sabor y un perfil único.**

Procesos de elaboración: **Protocolos de trabajos, selección y tostados bajo los estándares del grado “Q”, de manera artesanal, (selección manual en oro verde, tostador estándar de tambor clásico) por convección y conducción.**

## PERFILES DE CAFÉ COTSILNAM

### TOSTADO MEDIO:

Contiene las 8 variedades arábicas, mas las 2 híbridas.

Tendrá un color chocolate y tendrá un sabor marcado . Tendrán una superficie aceitosa y tendrán un buen balance entre:

NOTAS: acidez y aroma.

### TOSTADO MEDIO ALTO

El tostado medio-alto posee un color oscuro, rico y una cantidad moderada de aceite en su superficie. Estos granos son tostados dos veces, significando que explotarán dos veces antes de que se termine el proceso.

NOTAS: Las notas de sabor incluyen las agridulces, chocolate, especiadas, ahumadas y los tonos caramelo. El tostado medio-alto son bajos en acidez, pero tienen un cuerpo más fuerte en cuanto a sabor, comparado con el tostado medio.

### MEZCLA COTSILNAM

Contiene los 10 granos arábicas, y los dos tipos de tuestes, los perfiles en taza serán únicas en su tipo. El objetivo de la mezcla es para resaltar todos los perfiles disponibles y causar la mejor sensación sensorial en taza y consistencia en la preparación en métodos.

NOTAS: Acidez a frutas cítricas, aroma resaltado, sabor achocolatado y caramelo, con fragancias de flores de árboles cítricos.

### PRESENTACIONES

250gr

500gr

1kg

