



Specialty Coffee
Roaster



FICHA TÉCNICA DEL LOTE

ECUADOR · QUILANGA, LOJA

CAFÉ DE ECUADOR FINCA EL HALO NATURAL

FRUTAL

CHOCOLATE · FRUTOS ROJOS

Chocolate y frutos rojos, con mucho cuerpo

85,75 SCA

ORIGEN	Ecuador, Quilanga, Loja
FINCA	El Halo
PRODUCTOR	Eduardo Gaona
ALTITUD	1.900 m
VARIETAL	Típica Mejorada, Bourbon Sidra, San Salvador y Sarchimor
PROCESO	Natural
COSECHA	2025



QUILANGA, ECUADOR

PERFIL SENSORIAL

ACIDEZ Alta

CUERPO Muy alto

DULZOR Muy alto

AMARGOR Muy bajo

Tostado el 17.09.26 en Madrid · **PERFIL DE TUESTE** Campeón tostador de café de especialidad de Madrid
2023 · v3.boonospecialtycoffee.com/cafe-de-ecuador-finca-el-halo-natural/

