



COSECHA 25/26

MEZA COFFEE



SHG

HG

STANDAR



VARIETADES PROCEDENTES DE
EL SALVADOR / HONDURAS / GUATEMALA



SIN INTERMEDIARIOS - DIRECTOS DEL CAFETAL



LOGÍSTICA INTERNACIONAL
ENVÍOS A CUALQUIER DESTINO

IHCAFE 90



CARACTERÍSTICAS

- calidad en altura óptima:
Bajo



- tamaño del fruto: **Promedio**



- origen:

Honduras



- altitud de cultivo: **1.300 mts**

- puntaje: **82,00**

- proceso: **LAVADO**

- atributos:

- *notas a miel*
- *citrico*
- *naranja*
- *base a chocolate dulce*
- *vainilla*
- *avellanas*

BOURBON



CARACTERÍSTICAS

- calidad en altura óptima:
Muy Buena



- tamaño del fruto: **Promedio**



- origen:

El Salvador



- altitud de cultivo: **1.500 mts**

- puntaje: **84,50**

- proceso: **LAVADO**

- atributos:

- *aroma dulce intenso*
- *cuerpo redondo*
- *acidez fina*
- *sabor con notas achocolatado*
- *citrico*
- *naranja*

BOURBON



CARACTERÍSTICAS

- calidad en altura óptima:
Muy Buena



- tamaño del fruto: **Promedio**



- origen:

El Salvador



- altitud de cultivo: **1.500 mts**

- puntaje: **84,50**

- proceso: **HONEY**

- atributos:

- *aroma chocolate*
- *cuerpo hedoho*
- *acidez malica*
- *notas a caramelo y panela*

BOURBON



CARACTERÍSTICAS

- calidad en altura óptima:
Muy Buena



- tamaño del fruto: **Promedio**



- origen:

El Salvador



- altitud de cultivo: **1.500 mts**

- puntaje: **85,00**

- proceso: **NATURAL**

- atributos:

- *aroma dulce frutas*
- *cuerpo cremoso*
- *acidez buena*
- *tamarindo*
- *chocolate*
- *buena dulzura*
- *largo*

BOURBON NARANJA



CARACTERÍSTICAS

- calidad en altura óptima:
Muy Buena



- tamaño del fruto: **Promedio**



- origen:

El Salvador



- altitud de cultivo: **1.500 mts**

- puntaje: **88,00**

- proceso: **NATURAL**

- atributos:

- aroma miel de abeja
- acidez malica
- mandarina
- caña de azúcar
- melocotón
- granadilla
- naranja

BOURBON



CARACTERÍSTICAS

- calidad en altura óptima:
Muy Buena



- tamaño del fruto: **Promedio**



- origen:

El Salvador



- altitud de cultivo: **1.500 mts**

- puntaje: **87,00**

- proceso: **NATURAL**

- atributos:

- aroma miel
- cuerpo cremoso
- acidez buena
- ciruelas
- panela
- frutas maduras

PACAMARA

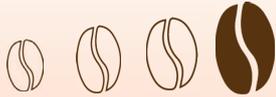


PACAMARA



CARACTERÍSTICAS

- calidad en altura óptima: **Muy Buena**

- tamaño del fruto: **Muy grande**

- origen: **El Salvador**

- altitud de cultivo: **1.500 mts**
- puntaje: **85,50**
- proceso: **LAVADO**
- atributos:
 - aroma chocolate*
 - cuerpo redondo*
 - acidez buena*
 - chocolate oscuro*
 - especies*
 - largo*

CARACTERÍSTICAS

- calidad en altura óptima: **Excepcional**

- tamaño del fruto: **Muy grande**

- origen: **El Salvador**

- altitud de cultivo: **1.500 mts**
- puntaje: **87,75**
- proceso: **LAVADO**
- atributos:
 - aroma miel*
 - cuerpo cremoso*
 - acidez brillante*
 - manzana verde*
 - frutas tropicales*
 - clavo de olor*

BOURBON



CARACTERÍSTICAS

- calidad en altura óptima:
Muy Buena



- tamaño del fruto: **Promedio**



- origen:

El Salvador



- altitud de cultivo: **1.500 mts**

- puntaje: **86,75**

- proceso: **HONEY**

- atributos:

- *aroma panela*
- *cuerpo redondo*
- *acidez malica*
- *manzana roja*
- *melocotón*

BOURBON



CARACTERÍSTICAS

- calidad en altura óptima:
Muy Buena



- tamaño del fruto: **Promedio**



- origen:

El Salvador



- altitud de cultivo: **1.500 mts**

- puntaje: **87,00**

- proceso: **LAVADO**

- atributos:

- *aroma miel*
- *cuerpo redondo*
- *acidez fina*
- *café con leche*
- *buen balance*
- *vainilla*

BOURBON

KENIA



CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS

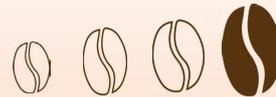
- calidad en altura óptima: **Excepcional**

- calidad en altura óptima: **Excepcional**



- tamaño del fruto: **Promedio**

- tamaño del fruto: **Muy grande**



- origen:

- origen:

El Salvador



El Salvador



- altitud de cultivo: **1.500 mts**

- altitud de cultivo: **1.500 mts**

- puntaje: **88,00**

- puntaje: **90,00**

- proceso: **NATURAL**

- proceso: **NATURAL ANAERÓBICO**

- atributos:

- aroma azúcar moreno
- cuerpo redondo
- acidez delicada
- melocotón
- granadilla
- vainilla

- atributos:

- aroma miel
- cuerpo cremoso
- acidez brillante
- manzana verde
- frutas tropicales
- clavo de olor

MEZA COFFEE



MEZA COFFEE es una empresa española, dedicada a la importación y distribución de café, enfocada al suministro del sector profesional del tueste y el barismo.

Trabajamos única y exclusivamente con Arábica, las principales variedades que podrá ver en este catálogo. Trabajamos con cafés naturales, lavados y honey, dependiendo de la demanda de nuestros clientes.

En nuestro interés por ofrecer los costos más competitivos trabajamos exclusivamente con cafetaleros, gestionando el tránsito con operadores garantizados y eficaces, que nos permiten abordar la logística con solvencia y fiabilidad.

Nos centramos sobre todo en la zona de Centroamérica, concretamente El Salvador y Honduras, consideradas zonas con gran interés comercial para los mercados Europeos y Asiáticos, ya que uno de los objetivos de los productores es mejorar año con año la calidad de su café, para poder participar en el evento "Taza de Excelencia", que se celebra anualmente, y en el que se definen los cafés de más alta calidad. Los clasificados en dicho evento participarán a nivel internacional en las distintas ferias que se celebran por todo el mundo, lo que les permite posicionar su café y darse a conocer en los mercados profesionales.

En este catálogo encontrará líneas de cafés comerciales de alta calidad, hasta los muy famosos High Grow (HG) y Strictly High Grow o lo que es lo mismo Cafés de Especialidad (SHG). Muchos de ellos productores locales con cultivos orgánicos, con una muy buena valoración comercial en el mercado europeo e internacional.

El caficultor centroamericano tiene un carácter afable y tranquilo, sabedor de poseer un gran privilegio de la naturaleza, pues cuentan con un microclima y una tierra rodeada de una cadena de volcanes que la enriquecen notablemente con sus minerales y hacen de su cafetal, un extraordinario productor de ese tesoro que todos los que nos dedicamos a este mundo amamos y consumimos a partes iguales, el café.

Pero sus manos y su natural y experimentada inteligencia son los responsables, tras incontables jornadas de trabajo, de hacer crecer y mantener esas maravillosas plantas, de las que brotan cada año, esos frutos de variados y hermosos tonos rojizos que representan la esperanza de un futuro que les permita mantener a los suyos y ofrecer a los demás momentos placenteros y reconfortantes, una muy hermosa forma de ganarse la vida.

Y a MEZA COFFEE le enorgullece poder participar con nuestra actividad en semejante cadena de valor.

Nos gusta trabajar como ellos, con honestidad y orgullo, el orgullo de buscar y ofrecer el mejor producto al mejor precio, de extender una cultura del café de buena calidad que nos puede traer buenos momentos en cualquier momento del día, amable de beber y exquisito al paladar.

Hay muchas formas de crear valor, nosotros elegimos esta con alegría y esperamos que cuenten con nosotros y nuestros amigos de Centroamérica.





MEZA COFFEE - attcliente@mezacoffee.com

+34 671051524

www.mezacoffee.com

Todos los derechos reservados © 202*-2+