






























# Spicytea

## Specialty Coffee

<b>Café Verde</b>	Nombre: Brasil Agua Limpia Proceso: Natural Región: Cerrado Mineiro 1155 m.	 
<b>Colombia Premium</b>	Nota: Sabor suave, fino, almendra tostada y chocolate negro, manzana roja, bien balanceado y redondo. Nombre: Colombia Premium 17/18 Proceso: Lavado Región: Huila/1000-1200m	   
<b>Brasil</b>	Nota: Acidez media, espectacular aroma, sabor dulce y notas de chocolate. Nombre: Brasil Agua Limpia Proceso: Natural Región: Cerrado Mineiro 1155 m.	     
<b>México Descafeinado (Orgánico)</b>	Nota: Chocolate, picante y tabaco. Sabor suave y cítrico con un final limpio moderado. Nombre: México Orizaba Proceso: Descafeinado (método Suizo de lavado) Región: Pico de Orizaba Certificado: Orgánico	     
<b>Ethiopia</b>	Nota: Sabor suave, limpio y uniforme, frutas del bosque, chocolate con leche. Nombre: Etiopia Sidamo GR2 Proceso: Lavado Región: Sidamo /1700-2000 m	   
<b>Honduras (Orgánico)</b>	Nota: Sabor intenso. Ácidos cítricos y lácticos. Notas a caramelo y manzana. Muy dulce y limpio. Nombre: Honduras Finca Alto de los Santos Proceso: Lavado Región: Casitas, Corquín, Copán 1400m Certificación: Orgánico	    
<b>Guatemala</b>	Nota: Dulce, aroma a frutas, acidez cítrica a lima, cuerpo medio, postgusto suave. Nombre: La Bella Proceso: Lavado Región: Sierra de Las Minas, 1660 m	