

BENEFICIO COMERCIAL

Ante la “Gran crisis de precio del café”, la estrategia más reciente implementada por la CEPACO (Coordinadora Estatal de Productores de Café del Estado de Oaxaca A.C.) para lograr éxito en el mercado ha sido la de diferenciar sus cafés presentándolos como un producto de calidad total partiendo de la integración de varios conceptos de certificación como son el café orgánico, ecológico, cultivado bajo sombra, amigable con las aves y comercio justo.

BENEFICIO AL CONSUMIDOR

Producto certificado por CERTIMEX en todos sus procesos, bajo la norma nacional **LOOA** (Lineamientos para la producción orgánica). Y la norma **NOP** (National Organic Program) certificados vigentes.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CATEGORÍA: Café Prima Lavado, Orgánico

CLASIFICACIÓN FÍSICA: Conforme a los estándares de la Specialty Coffee Association of America.

TAZA: Tazas uniformes y sanas, de calidad altitudinal entre 900 y 1700 m.s.n.m. aroma floral, acidez muy fina y aguda, cuerpo redondo y cremoso, sabor dulce acaramelado.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN: 7,000 sacos café oro 100% Puro Orgánico Tostado Medio

DATOS TÉCNICOS

Presentación	Cantidad	Origen	Tipo	Alto	Ancho	Vigencia de consumo
Bolsa	1 Kg.	Oaxaca	Tostado Grano o molido	35 cm	14 cm	1 año
Bolsa	1 Libra	Oaxaca	Tostado Grano o molido	24 cm	17 cm	1 año

