




KARELIA
CHIAPAS, MÉXICO

ORIGEN Y PERFIL SENSORIAL

CAFÉ DE ESPECIALIDAD KARELIA MOTOZINTLA, CHIAPAS, MÉXICO

Información clara sobre el origen, proceso, calidad y perfil sensorial del café que llega a cada taza.

ORIGEN

El Mariscal, Motozintla, Chiapas

ALTITUD

1,700 metros sobre el nivel del mar

ESPECIE

Coffea arabica, variedad Typica

PROCESO

Beneficio lavado y secado controlado

*Más de 80 años
revelando los secretos
del origen*

DESDE 1946 HACIENDO
DEL CAFÉ SU MÁXIMA EXPRESIÓN

ORIGEN, CULTIVO Y PROCESO

Café Karelia nace en una zona de alta montaña de Chiapas, bajo influencia volcánica y con un modelo de cultivo adaptado al entorno selvático. Esta ficha resume los elementos que permiten conocer el origen, el proceso y la expresión sensorial del café en taza.

- 01 Territorio**
El Mariscal, Motozintla, Chiapas. Zona de alta montaña con altitud superior a 1,700 msnm y suelo volcánico con influencia del Volcán Tacaná
- 02 Variedad**
Coffea arabica, variedad Typica. Café clasificado dentro del grado de especialidad.
- 03 Proceso**
Beneficio lavado con secado controlado, diseñado para conservar limpieza, dulzor, balance y expresión aromática
- 04 Cultivo responsable**
Agricultura adaptada al entorno selvático, sin tala para establecimiento productivo y favoreciendo la convivencia con la biodiversidad local.

EVALUACIÓN SENSORIAL

EVALUADO POR	Ma. Teresa Hernández Matías, Catadora Certificada - Coffee Quality Institute (CQI)
RESULTADO	Grado de especialidad — Puntaje final: 83.25
EVALUACIÓN GENERAL	Muestra limpia, alta expresión de dulzor, uniforme y balanceada en 5 tazas

Magnífico como su origen

PERFIL EN TAZA

FRAGANCIA

Caramelo, chocolate, miel, jazmín y avellana

AROMA

Canela, avellana y mantequilla

SABOR

Chocolate, avellana y caramelo

RESABIO

Caramelo y naranja

ACIDEZ

Cítrica a naranja

CUERPO

Medio cremoso

El perfil sensorial presenta balance, dulzor natural y cuerpo medio cremoso.

PERFILES DE TUESTE DISPONIBLES

TUESTE MEDIO

Perfil balanceado, acidez media cítrica y cuerpo medio cremoso. Versátil para espresso y bebidas con leche

TUESTE OSCURO

Perfil intenso, notas profundas a chocolate y caramelo tostado. Acidez baja y cuerpo robusto. Ideal para espresso tradicional y americano fuerte

TUESTE ITALIANO

Perfil más desarrollado, notas a chocolate amargo y vainilla. Muy baja acidez y cuerpo persistente. Excelente desempeño en bebidas lácteas.

DESCAFEINADO

Perfil sensorial similar al tueste medio, manteniendo balance y dulzor.