



## PERU TUNKI SHB EP

100 % ARABICA

**Regione:** San Pedro, Puno **Altitudine:** 1.600 – 2.000 m **Specie:** 100 % Arabica **Varietà:** Bourbon, Caturra, Typica **Lavorazione:** lavato **Gusto:** corpo pieno, leggermente speziato, note floreali



### Tostatura



### Preparazione



## Tra i migliori produttori al mondo

Questo caffè è prodotto da famiglie peruviane che coltivano le varietà Bourbon, Caturra e Typica su piccoli appezzamenti al confine con la Bolivia. Le condizioni di lavoro sono a dir poco difficili: la maggior parte degli appezzamenti sono raggiungibili solo a piedi e l'elettricità è più l'eccezione che la regola, quindi sia la raccolta che la lavorazione in loco sono eseguite manualmente. Ma questi agricoltori, quasi tutti appartenenti alle popolazioni indigene Quechua e Aymara, lavorano con grande impegno e diligenza. E i risultati superano l'eccellenza. Tra i loro prodotti di punta spicca in particolare il caffè Tunki, uno dei migliori caffè bio al mondo e anche uno tra i più premiati del Perù.

**Caroma torrefazione del caffè . coffeeseum . caffetteria . centro di addestramento**

Fiè allo Sciliar, Zona artigianale, S. Antonio 92, Alto Adige, Italia - T +39 0471 725 651 - [www.caroma.info](http://www.caroma.info)