



*Cultivado con pasión,
heredado con orgullo.*

FICHA TÉCNICA

Edición 2026



CARACTERÍSTICAS



Nombre de la marca: Café Alvarado



Origen: Sierra Madre Occidental, Bosque de Maple, Talpa de Allende, Jalisco.



Proceso: Natural. El café se corta en cereza y se seca en patios hasta que la pulpa está totalmente seca; posteriormente se realiza el majado para obtener café pergamino oro.



Especie y variedad: Arábica de altura.



Altitud: 1,300 metros sobre el nivel del mar aproximadamente.



Niveles de tueste: Medio, Trini (intermedio entre medio y oscuro) y Oscuro.



Presentaciones: 250 g, 500 g y 1 kg.
Disponible en grano, molido, verde o pergamino.



Moliendas: Gruesa para prensa francesa, media para café de olla y fina para espresso.



PERFIL DE TAZA



Aroma: Fragancia intensa y floral con toques dulces.



Acidez: Fina, brillante y agradable, con carácter cítrico o frutal.



Cuerpo: Medio, bien estructurado, suave y sedoso en boca.



Notas: Vainilla, avellana, cacao, caramelo y sutiles toques frutales.



DATOS TÉCNICOS



Humedad: 10%



Criba: 15 y 17 (6.0 mm a 6.75 mm aprox.)



Vida útil: 12 meses



Almacenamiento: 15°C a 20°C, humedad relativa de 50% a 65%, en lugar oscuro, fresco, seco y sin luz directa.



HISTORIA E INFORMACIÓN DEL PRODUCTOR

Desde 1965, Café Alvarado ha sido cultivado de manera orgánica y artesanal, respetando las tradiciones familiares y la pasión por el buen café. Con más de tres generaciones dedicadas al cultivo y perfeccionamiento de nuestro producto, Café Alvarado representa legado, tradición, sabor y calidad.

Se cosecha año tras año en la Sierra Madre Occidental de Talpa de Allende, Jalisco, en la parcela La Cajita, ubicada entre la localidad de La Cuesta, a 15 km hacia el Bosque de Maple y Talpa de Allende.



CONTACTO / CATÁLOGO



WhatsApp: 33 3820 2812



www.cafealvarado.com.mx



Cultivo
Sustentable



Café de
Especialidad



Pasión por
lo Natural



Café de altura, cultivado con tradición, creado para disfrutar.