



MITOLOGIA

Beneficio:

HONEY





¿Qué es?

Es un proceso donde se despulpa la cereza de café pero se deja parte del mucílago adherido al grano durante el secado.

🔍 El nombre “**honey**” proviene de la textura pegajosa del mucílago, no de la miel.



¿Qué aporta a la taza?

- Dulzor natural más pronunciado.
- Cuerpo suave y sedoso.
- Notas a caramelo, miel y frutas maduras.
- Balance entre claridad y complejidad.



Variantes del proceso HONEY

Dependiendo de cuánto mucílago se deje en el grano, existen diferentes estilos:

- **Yellow** Honey
- **Red** Honey
- **Black** Honey

Cada uno genera perfiles distintos en la taza.



Puntos en contra

1 Proceso delicado

Requiere control constante del secado para evitar defectos.

2 Mayor riesgo de inconsistencias

Pequeñas variaciones pueden cambiar el perfil del café.

3 Mayor demanda de trabajo manual

El manejo y monitoreo del secado suelen ser más intensivos.



“

No hay nada como una taza de
café para estimular las células
del cerebro.

Sherlock Holmes



Omar Ortiz
Barista

CCL | ASOCIADO
CÁMARA DE COMERCIO - LIMA

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



MITOLOGÍA