



MITOLOGIA

Beneficio:

NATURAL





¿Qué es?



En este método, las cerezas de café se secan completas, con pulpa y mucílago incluidos.

Durante el secado, el grano absorbe azúcares y compuestos del fruto.

🔍 Resultado: perfiles más dulces, intensos y complejos.

¿Qué aporta a la taza?

- Mayor dulzor natural.
- Cuerpo más pesado.
- Notas frutales intensas (frutos rojos, tropicales).
- Aromas complejos y exóticos.

Por eso es muy apreciado en cafés de especialidad.



Puntos en contra

1 Mayor riesgo de defectos

Si el secado no es uniforme pueden aparecer sabores fermentados no deseados.

2 Proceso más difícil de controlar

El clima influye mucho en la calidad final.

3 Menor claridad en la taza

Los sabores pueden ser más intensos pero menos definidos que en cafés lavados.



