



トレボリーヨス・ファーム

メキシコ・ベラクルス州・コアテペック





サンプル

弊社のグリーンコーヒーについて

農園: トレボリーヨス・ファーム

地域: Coatepec, Veracruz

標高: 海拔 1250 m

面積: 40 Ha

処理方法: ウォッシュド

収穫時期: 2022年12月から2023年3月



価格表

| サンプル 在庫有 | グリーンコ ーヒー品種 | スコア | 提供可能数 2022-2023収穫 | 価格/1ポンド 当たり | 提供可能数 2023-2024収穫 | 荷姿 |
|-------------|----------------|-------|----------------------|----------------|----------------------|----------------|
| 1 | マルセレサ | 86.75 | 50 Kilos | 6 USD | 90 Kilos | Grain pro 麻袋 |
| 2 | コスタリカ | 86.5 | 300 Kilos | 6 USD | 500 Kilos | Grain pro 麻袋 |
| 3 | パライネマ | 86 | 10 Kilos | 6 USD | 30 Kilos | Grain pro 麻袋 |

| サンプル 在庫無し | グリーンコ ーヒー品種 | スコア | 提供可能数 2022-2023収穫 | 価格/1ポンド 当たり | 提供可能数 2023-2024収穫 | 荷姿 |
|--------------|----------------|-------|-----------------------------------|----------------|----------------------|----------------|
| 4 | ゲイシヤ | 87.41 | 500 Kilos <i>カップ・オブ・エクセレンス</i> | 15 USD | 1トン | Grain pro 麻袋 |



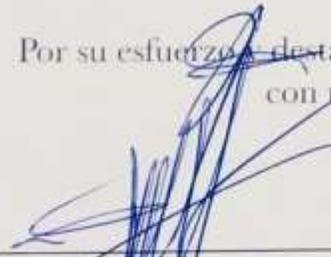
**10° CERTAMEN
TAZA DE EXCELENCIA
MÉXICO 2023**

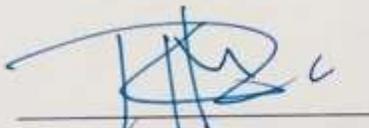
RECONOCIMIENTO
GANADOR CUP OF EXCELLENCE

A

ALEJANDRA MARTINEZ GAMA FERNANDEZ
FINCA TREBOLILLOS, LA ORDUNA, VERACRUZ.

Por su esfuerzo y destacada participación en “Taza de Excelencia México 2023”
con un puntaje de 87.41 y posición 17.


 Antonio Luis Herrera Solís
 Coordinador Ejecutivo
 AMECAFÉ


 Kathia López
 Gerente de Subastas
 COE


 Eduardo Ambrocio
 Juez Líder


Cordoba, Veracruz, 11 de Mayo de 2023.



サンプル1 - Marsellesa

サンプル2 - Costa Rica

サンプル3 - Parainema



REPORTE FISICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

| | | | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Identificación de la Muestra: 126.86 | | Fecha de Reporte: 2 de marzo del 2023 | |
| Tipo de Café: pergamino | Cantidad de muestra: 300gr | Cliente: Finca El Trebolillo. | |
| RESULTADOS DE ANALISIS FISICO Y SENSORIAL BAJO PROTOCOLO SCA | | | |
| COLOR: --- | OLOR: --- | HUMEDAD: 10.7% | Aw: --- |
| IDENTIFICACION DE DEFECTOS FISICOS | | RESULTADO SENSORIAL | |
| CATEGORIA 1 | | PUNTAJE | |
| TIPO DE DEFECTO | No. DE DEFECTOS | EQUIVALENTE | |
| | | Fragancia/aroma | 8.25 |
| | | Sabor | 8.25 |
| Negro total | - | Sabor residual | 8.00 |
| Agrio total | - | Acidez | 8.00 |
| Cerezas secas | - | Cuerpo | 8.00 |
| Daños por hongos | - | Uniformidad | 10.00 |
| Daños severo por insectos | - | Balance | 8.00 |
| Materia extraña | - | Taza limpia | 10.00 |
| CATEGORIA 2 | | PUNTAJE | |
| | | Dulzor | 10.00 |
| Negro parcial | - | Puntaje del catador | 8.25 |
| Agrio parcial | - | Defectos | 0.0 |
| Pergamino | - | Puntaje final | 86.75 |
| Flotador | - | CLASIFICACIÓN SENSORIAL: | ESPECIAL |
| Inmaduro | - | OBSERVACIONES | |
| Averanado | - | La muestra ingresó en PERGAMINO, se realizaron las pruebas físicas de rendimiento | |
| Concha | - | (56.79kg/eq) y porcentaje de imperfecciones (5.02%). El análisis sensorial es sobre la muestra de café moteada directa libre de imperfecciones sin ninguna selección mecánica en el café verde. | |
| Quebrado/mordido | - | | |
| Cascara/pulpa seca | - | | |
| Daño leve insectos | - | | |
| DEFECTOS TOTALES | - | | |
| Quaker | - | | |
| CLASIFICACIÓN FISICA: | - | GRADO: | ESPECIAL |

| PARAMETROS DE REFERENCIA | | | | | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------|--------------------|----------|
| GRADO | ESPECIAL | COMERCIAL | HUMEDAD | ACTIVIDAD DEL AGUA | QUAKER |
| | Máximo 5 Defectos Totales No se admiten defectos de categoría 1 Máx. de 80 puntos | Máx. de 5 Defectos Máx. de 80 puntos | 10 a 12 % | Aw<0.70 | 0 Quaker |

*El análisis para café verde se realiza a partir de una muestra representativa de 350 gr y de 100gr de Café torado para identificación de Quaker.

Pedro Iván Flores Pérez

Licensed Q Grader

The Alliance for Coffee Excellence Mexico

Este reporte es un certificado y los resultados obtenidos son a partir de la muestra que el evaluador entregó.

pág. 1



REPORTE FISICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

| | | | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Identificación de la Muestra: 131.67,68 | | Fecha de Reporte: 21 de agosto de 2023 | |
| Tipo de Café: Pergamino | Cantidad de muestra: 300gr | Cliente: Finca El Trebolillo. | |
| RESULTADOS DE ANALISIS FISICO Y SENSORIAL BAJO PROTOCOLO SCA | | | |
| COLOR: --- | OLOR: --- | HUMEDAD: 12.8 % | Aw: --- |
| IDENTIFICACION DE DEFECTOS FISICOS | | RESULTADO SENSORIAL | |
| CATEGORIA 1 | | PUNTAJE | |
| TIPO DE DEFECTO | No. DE DEFECTOS | EQUIVALENTE | |
| | | Fragancia/aroma | 8.25 |
| | | Sabor | 8.25 |
| Negro total | - | Sabor residual | 8.00 |
| Agrio total | - | Acidez | 8.00 |
| Cerezas secas | - | Cuerpo | 8.00 |
| Daños por hongos | - | Uniformidad | 10.00 |
| Daños severo por insectos | - | Balance | 8.00 |
| Materia extraña | - | Taza limpia | 10.00 |
| CATEGORIA 2 | | PUNTAJE | |
| | | Dulzor | 10.00 |
| Negro parcial | - | Puntaje del catador | 8.00 |
| Agrio parcial | - | Defectos | 0.0 |
| Pergamino | - | Puntaje final | 86.50 |
| Flotador | - | CLASIFICACIÓN SENSORIAL: | ESPECIAL |
| Inmaduro | - | OBSERVACIONES | |
| Averanado | - | La muestra ingresó en PERGAMINO, se realizaron las pruebas físicas de rendimiento | |
| Concha | - | (56.97kg/eq) y porcentaje de imperfecciones (2.47%). El análisis sensorial es sobre la muestra de café moteada directa libre de imperfecciones sin ninguna selección mecánica en el café verde. | |
| Quebrado/mordido | - | | |
| Cascara/pulpa seca | - | | |
| Daño leve insectos | - | | |
| DEFECTOS TOTALES | - | | |
| Quaker | - | | |
| CLASIFICACIÓN FISICA: | - | GRADO: | ESPECIAL |

| PARAMETROS DE REFERENCIA | | | | | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------|--------------------|----------|
| GRADO | ESPECIAL | COMERCIAL | HUMEDAD | ACTIVIDAD DEL AGUA | QUAKER |
| | Máximo 5 Defectos Totales No se admiten defectos de categoría 1 Máx. de 80 puntos | Máx. de 5 Defectos Máx. de 80 puntos | 10 a 12 % | Aw<0.70 | 0 Quaker |

*El análisis para café verde se realiza a partir de una muestra representativa de 350 gr y de 100gr de Café torado para identificación de Quaker.

Pedro Iván Flores Pérez

Licensed Q Grader

The Alliance for Coffee Excellence Mexico

Este reporte es un certificado y los resultados obtenidos son a partir de la muestra que el evaluador entregó.

pág. 1



REPORTE FISICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

| | | | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Identificación de la Muestra: 136.80 | | Fecha de Reporte: 2 de marzo del 2023 | |
| Tipo de Café: pergamino | Cantidad de muestra: 300gr | Cliente: Finca El Trebolillo. | |
| RESULTADOS DE ANALISIS FISICO Y SENSORIAL BAJO PROTOCOLO SCA | | | |
| COLOR: --- | OLOR: --- | HUMEDAD: 11.2 % | Aw: --- |
| IDENTIFICACION DE DEFECTOS FISICOS | | RESULTADO SENSORIAL | |
| CATEGORIA 1 | | PUNTAJE | |
| TIPO DE DEFECTO | No. DE DEFECTOS | EQUIVALENTE | |
| | | Fragancia/aroma | 8.00 |
| | | Sabor | 8.00 |
| Negro total | - | Sabor residual | 7.75 |
| Agrio total | - | Acidez | 8.00 |
| Cerezas secas | - | Cuerpo | 8.25 |
| Daños por hongos | - | Uniformidad | 10.00 |
| Daños severo por insectos | - | Balance | 7.75 |
| Materia extraña | - | Taza limpia | 10.00 |
| CATEGORIA 2 | | PUNTAJE | |
| | | Dulzor | 10.00 |
| Negro parcial | - | Puntaje del catador | 8.25 |
| Agrio parcial | - | Defectos | 0.0 |
| Pergamino | - | Puntaje final | 86.00 |
| Flotador | - | CLASIFICACIÓN SENSORIAL: | ESPECIAL |
| Inmaduro | - | OBSERVACIONES | |
| Averanado | - | La muestra ingresó en PERGAMINO, se realizaron las pruebas físicas de rendimiento | |
| Concha | - | (54.58kg/eq) y porcentaje de imperfecciones (0.79%). El análisis sensorial es sobre la muestra de café moteada directa libre de imperfecciones sin ninguna selección mecánica en el café verde. | |
| Quebrado/mordido | - | | |
| Cascara/pulpa seca | - | | |
| Daño leve insectos | - | | |
| DEFECTOS TOTALES | - | | |
| Quaker | - | | |
| CLASIFICACIÓN FISICA: | - | GRADO: | ESPECIAL |

| PARAMETROS DE REFERENCIA | | | | | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------|--------------------|----------|
| GRADO | ESPECIAL | COMERCIAL | HUMEDAD | ACTIVIDAD DEL AGUA | QUAKER |
| | Máximo 5 Defectos Totales No se admiten defectos de categoría 1 Máx. de 80 puntos | Máx. de 5 Defectos Máx. de 80 puntos | 10 a 12 % | Aw<0.70 | 0 Quaker |

*El análisis para café verde se realiza a partir de una muestra representativa de 350 gr y de 100gr de Café torado para identificación de Quaker.

Pedro Iván Flores Pérez

Licensed Q Grader

The Alliance for Coffee Excellence Mexico

Este reporte es un certificado y los resultados obtenidos son a partir de la muestra que el evaluador entregó.

pág. 1

Contacto

Eco Cert México S de RL de CV

トレボリーヨス・ファーム

ベラクルス州コアテペック

オーガニック認証 Ecocert SAS MX BIO-154

オーガニック認証 ECO CERT México, S. de R.L. de C.V. OC-231118-09-CPAA-002

No. de Operador: 221275

GMOフリー



