

# Café Artesanal El Pindal

Organico

Disfruta de una taza de café Arábigo-Castilla, 100% puro, Cultivado la Arada, municipio de Alpujarra-Tolima en la finca El PINDAL a una altura de 1.540 m.s.n.m. Degusta de una optima maduración y tostado. atributos brindados por tierras fértiles con sombrío de guamo, cedro negro, Naranja, Banano, Guineos y un Aroma caracterizado por un perfil con notas de sabor residual dulce, frutal acaremaledo, vainilla, altos cítricos y achocolatados.

**PREPARACIÓN:** Cuando el agua este hirviendo a 93°, agregar 6 gr de café El PINDAL por cada 190 ml de agua en la olla y revuelva dejando reposar durante 3 minutos y disfrute. Si utiliza filtro, vierta lentamente el agua en forma circular sobre el café. Nunca deje hervir ni recalentar. Una vez abierto conserve bien sellado en un lugar fresco y seco.



#### INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño proporción 1 cucharada (7 gr)  
Porción por envase 71

#### CANTIDAD POR PORCIÓN

Calorías 30 Calorías de la grasa 10%

#### % VALOR DIARIO

Grasas total 1 gr	1%
Grasas saturadas	0%
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 gr	0%
Carbohidratos Total 5g	2%
Azúcares 0 gr	
Proteína 1 gr	2%

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa saturadas Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

PESO NETO 500 g  
NET WEIGHT 1,1 Lb



Tostión Media  
■ Molienda Media ■ Grano

REGISTRO SANITARIO  
RSAH15I93812

#### Pedidos y Comentarios

- (57)- 311 2 12 96 54  
cafeelpindal@gmail.com  
cafe.elpindal

# Café Artesanal El Pindal

Organico

Disfruta de una taza de café Arábigo-Castilla, 100% puro, Cultivado la Arada, municipio de Alpujarra-Tolima en la finca El PINDAL a una altura de 1.540 m.s.n.m. Degusta de una optima maduración y tostado. atributos brindados por tierras fértiles con sombrío de guamo, cedro negro, Naranja, Banano, Guineos y un Aroma caracterizado por un perfil con notas de sabor residual dulce, frutal acaremaledo, vainilla, altos cítricos y achocolatados.

**PREPARACIÓN:** Cuando el agua este hirviendo a 93°, agregar 6 gr de café El PINDAL por cada 190 ml de agua en la olla y revuelva dejando reposar durante 3 minutos y disfrute. Si utiliza filtro, vierta lentamente el agua en forma circular sobre el café. Nunca deje hervir ni recalentar. Una vez abierto conserve bien sellado en un lugar fresco y seco.



#### INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño proporción 1 cucharada (7 gr)  
Porción por envase 71

#### CANTIDAD POR PORCIÓN

Calorías 30 Calorías de la grasa 10%

#### % VALOR DIARIO

Grsas total 1 gr	1%
Grsas saturadas	0%
Colesterol 0mg	0%
Sodio 0 gr	0%
Carbohidratos Total 5g	2%
Azúcares 0 gr	
Proteína 1 gr	2%

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa saturadas Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

PESO NETO 250 g  
NET WEIGHT 0,5Lb



Tostión Media  
■ Molienda Media ■ Grano

REGISTRO SANITARIO  
RSAH15I93812

#### Pedidos y Comentarios

- (57)- 311 2 12 96 54  
cafeelpindal@gmail.com  
cafe.elpindal