

CAFÉ CELAQUE

Esta IG distingue café producido en Celaque, ubicado en el Departamento de Lempira.

El perfil de este café el siguiente: aroma y sabor a chocolate. Es un café dulce con toques cítricos, florales, y de caramelo. Tiene un cuerpo cremoso y es de una acidez suave.

Fuentes:

Asociación Cafés del Occidente Hondureño (ADOCORH) - Honduran Western Coffe:
http://www.honduranwesterncoffees.com/website/index.php?option=com_content&view=article&id=7&Itemid=15

Instituto Nacional de Estadística de Honduras: <http://www.ine.gob.hn/>