

CAFÉ ERAPUCA

Esta IG distingue café producido en Erapuca, Departamento de Copán.

El perfil de este café el siguiente: aroma y sabor a chocolate y caramelo. Es un café dulce, cítrico, con toques frutales y floreales. Tiene un cuerpo cremoso y una acidez refinada.

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/>