



ENOTECA GASTALDI
PLAÇA ST. PERE 10 - GIRONA
TEL: 0034 972 003 538



AL NOROESTE DE GUATEMALA EN LA FRONTERA CON MÉXICO SE ENCUENTRA EL DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO, DONDE A UNA ALTURA DE ENTRE 1500 A 1900 METROS CRECE A LA SOMBRA EL CAFÉ, EN LA ZONA MÁS PROPICIA PARA EL CULTIVO DEL CAFÉ AL PIE DE LOS CUCHUMATANES, LA CADENA MONTAÑOSA NO VOLCÁNICA MÁS ALTA DEL CENTRO DE AMÉRICA



CUBA CARACOLILLO
CRYSTAL MOUNTAIN®

SITUADA DENTRO DEL LÍMITE SEPTENTRIONAL DE LA CARA TROPICAL, CUBA RESPONDE ÓPTIMAMENTE A LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS PARA EL CULTIVO DEL CAFÉ. LA PRODUCCIÓN ANUAL GLOBAL ES DE 350.000 SACOS, DE LOS CUALES, CERCA DE LA MITAD SON EXPORTADOS. LA VARIEDAD MÁS PRECIADA NACE EN LAS COLINAS DE ESCAMBRAY, EN EL CORAZÓN DE CUBA, EN UN TERRENO RICO EN CUARZO, EL CRISTAL MOUNTAIN



ETHIOPIA YIRGA
ABAYA LAKE®

EN LA REGIÓN DE SIDAMO, EN EL SUR DE ETIOPIA, A UNA ALTITUD DE ENTRE UNOS 1400 Y 2000 METROS, CRECE ESTE CAFÉ DE GRAN CARÁCTER. LA PRODUCCIÓN ES MUY BAJA Y VARIA AÑO TRAS AÑO, SEGÚN LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS QUE EN ESTA ZONA PASAN DE UN EXTREMO AL OTRO. ES RECOGIDO Y SELECCIONADO A MANO POR PEQUEÑAS COOPERATIVAS. ES CONSIDERADO POR LOS GOURMETS COMO EL PRÍNCIPE AFRICANO



KOPI LUWAK

EL SANTO GRIAL DE LOS CAFÉS. EL COMPONENTE PRINCIPAL SERÍAN LOS GRANOS DE CAFÉ QUE EXPULSA ESTE EXTRAÑO ANIMAL SUMATRA. SEGÚN LOS EXPERTOS ESTE ESPÉCIMEN SE ALIMENTA DE LOS MEJORES GRANOS DE CAFÉ, QUE DIGIERE PARCIALMENTE DEJANDO INTACTAS LAS MÁS FINAS CARACTERÍSTICAS Y ELIMINANDO LAS QUE PERJUDICAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL. LOS GRANOS EXPULSADOS ESTÁN SEMIFERMENTADOS Y SON PROCESADOS PARA DAR LUGAR A ESTA DELICIA.