

# ¿Por qué el café Método Mieludo es único?

La recolección es selectiva, es decir se recogen sólo los frutos maduros en cada pasada.



Trillamos grano a grano y manualmente, eliminando los granos con imperfecciones.



Al despulpar aparece la miel, que al impregnarse en el grano hace que no haya que endulzar después el café en la taza.

El grado de tostado es más ligero, para resaltar las virtudes de este café tan especial.



El secado se hace en camas bajo sombra.



Un café tan especial merece un servicio también muy especial.