

Toma en cuenta las siguientes cualidades del café para realizar una degustación básica y valorar la taza que tomas:

**1. Apreciación visual 2. Aroma y olfato 3. Gusto y sabor 4. Cuerpo y consistencia**

## ¿CÓMO DEGUSTAR TU CAFÉ?

- ① Huele el café en seco, después agrega agua para hidratarlo y déjalo reposar por unos minutos.
- ② Con una cuchara retira la espuma generada.
- ③ Prueba la muestra, pasea el líquido por el paladar y expulsa.
- ④ Detecta los aromas y sabores que predominan en tu bebida como dulzura, acidez, cítricos, amielados, caramelizados, achocolatados y aflorados.
- ⑤ Disfruta lentamente y quédate con el que te deje mejor sabor de boca.

## CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ

REALIZADA POR:  
FECHA:  
TOSTADO:

LUGAR O FINCA:  
MARCA O PRODUCTOR:  
MÉTODO DE EXTRACCIÓN:

① <b>FRAGANCIA</b>   DESCRIPTORES:	PUNTAJE:

① <b>AROMA</b>   DESCRIPTORES:	PUNTAJE:

① <b>SABOR</b>   DESCRIPTORES:	PUNTAJE:

① <b>ACIDEZ</b>   DESCRIPTORES:	PUNTAJE:

① <b>CUERPO</b>   DESCRIPTORES:	PUNTAJE:

① <b>RETROGUSTO</b>   DESCRIPTORES:	PUNTAJE:

**VISITPUEBLA.MX**

**TOTAL DE PUNTOS:**