



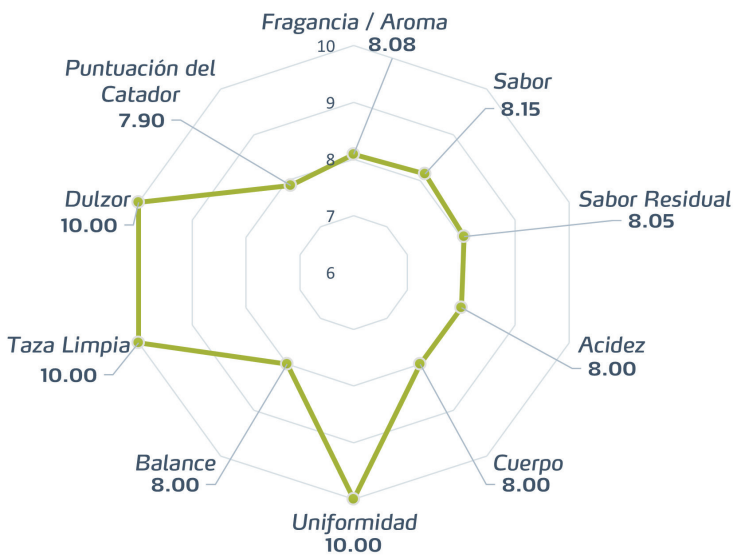
# Herber Bonilla Bonilla



## Perfil de taza

**Nombre del productor:** Herber Bonilla Bonilla  
**Ubicación:** Huitzilán de Serdán, Puebla  
**Finca:** Zacatipan  
**Altura:** 1100 m.s.n.m

**Variedad de arábica:** Marsellesa  
**Fecha de cosecha:** 03/2024  
**Tipo de proceso:** Honey  
**Sistema de secado:** Zarandas



	<b>Fragancia / Aroma</b>	8.08	DURAZNO, CAÑA, MELAZA
	<b>Sabor</b>	8.15	MIEL, CARAMELO, FRUTO ROJO
	<b>Sabor residual</b>	8.05	CANELA, MIEL, DULCE DE LECHE
	<b>Acidez</b>	8.00	
	<b>Cuerpo</b>	8.00	
	<b>Uniformidad</b>	10.00	
	<b>Balance</b>	8.00	
	<b>Taza limpia</b>	10.00	
	<b>Dulzor</b>	10.00	
	<b>Puntaje catador</b>	7.90	
	<b>Suma</b>	<b>86.18</b>	
	<b>Defecto</b>	0	

Clasificación del puntaje según la SCA (Specialty Coffee Association)  
 6.00 - Bueno 7.00 - Muy Bueno 8.00 - Excelente 9.00 - Extraordinario



**Calificación promedio: 86.18**

**Ing. Tania Garibay Savedra**  
Marketing Coordinator  
Yara México

**María Teresa Hernández Matías**  
Catadora Q  
Líder Panel de Catadores 2024

