



SAN AGUSTÍN

Planeta Verde - Honduras

Tostado por San Agustín

Honduras · Icatú, Parainema · Honey

País	Honduras
Zona	La Paz, Marcala
Finca	Planeta Verde
Productor	Karla Patricia Portillo
Importador	Xorxios
Especie	Arábica
Variedad	Icatú, Parainema
Proceso	Honey
Fermentación	Anaeróbica
Horas de fermentación	48 h
Altitud	1.600 m

CATA PUBLICADA

89,25 SCA

según San Agustín (tostador)

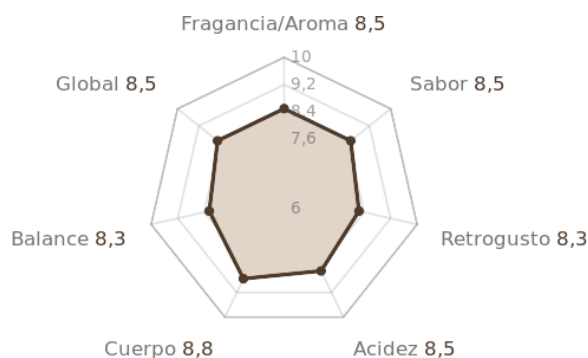
chocolate

frutos rojos

caramelo

vinoso

especiado



Declarado por San Agustín (tostador), el 27/8/2026 ·
<https://www.sanagustin.com/producto/cafe-honduras-planeta-verde/>

DESCRIPCIÓN

Planeta Verde — café de Honduras

El café de Honduras tiene en Marcala una de sus zonas con más nombre. Está en el relieve montañoso de la Sierra de Montecillos, donde el café crece entre los 1.200 y los 1.800 metros, casi siempre en fincas familiares pequeñas y bajo sombra.



CATASTRO · catastro.coffee

Datos: catastro.coffee · Planeta Verde - Honduras · generado el 29 agosto 2026

Planeta Verde está a 1.600 metros y la lleva Karla Patricia Portillo, tercera generación de una familia cafetalera. Sus abuelos y sus padres trabajaron el café de forma tradicional; en 2020 ella decidió orientar parte de la producción hacia los especiales, buscando qué podían dar la finca y las variedades si se afinaba el manejo.



Karla Patricia Portillo en Planeta Verde

Para este microlote trabaja con Parainema e Icatú, dos variedades elegidas por cómo se adaptan a las condiciones de la finca. El cafetal no está solo: convive con guamos, aguacates, zapotes, duraznos, naranjas y árboles maderables.



Los guamos proporcionan sombra y, cuando florecen, atraen abejas y otros polinizadores. Por la finca también pasan pájaros carpinteros, ardillas, conejos y guatusas. Karla lo cuenta como parte de su forma de producir, no como un añadido al relato del café.

Café de Honduras con proceso honey anaeróbico

Una vez recogida la cereza, este café sigue un proceso honey con fermentación anaeróbica. Es una elaboración que conserva parte del mucílago durante el secado y añade una fase de fermentación controlada antes de completar el proceso.

En este caso, el trabajo de proceso acompaña a un café que parte de una finca situada a 1.600 metros, de dos variedades concretas y de una parcela trabajada bajo sombra. No se trata solo de aplicar una técnica después de la cosecha, sino de sumar esa elaboración al trabajo que ya se ha hecho en el campo.

Planeta Verde es, por tanto, un café de Honduras ligado a un lugar y a una productora concretos: Marcala, en el departamento de La Paz, y Karla Patricia Portillo. Un microlote de Parainema e Icatú que recoge el cambio de una finca familiar hacia el café de especialidad sin romper con la forma en que esa finca se ha trabajado durante generaciones.





Karla Patricia Portillo mostrando cerezas maduras

