



— Café —
100%
Colombiano

CONTENIDO

3. ¿QUIÉNES SOMOS?

5. SERVICIOS

NUESTROS PRODUCTOS

7.  *Café Raizal*

9. **MONTAÑERO**
CAFÉ MOLIDO *Café Montañero*

11.  *Marcas Blancas*

12. CALIDAD

13. CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

15. PUNTOS DE VENTA

17. FERIAS Y EVENTOS



*Servicios
Integrales en el
mundo del
Café*

Desde la siembra hasta tu taza.
From the planting to your cup.



¿QUIÉNES SOMOS?

Retomamos nuestras raíces cafeteras con el fin de transmitir **la esencia real del café.**

A través de cada sorbo, experimentas todo el proceso, **desde la siembra hasta tu taza.**

Esta iniciativa busca orientar la cultura cafetera en España promoviendo el consumo de **café de alta calidad.**

Queremos incentivar a las nuevas generaciones para que sigan innovando en el **arte del cultivo, secado y tueste de cafés especiales.**

En Café Raizal **respetamos y protegemos la vida** en todas sus formas.

Nos regimos según la experiencia y **valores de las personas productoras de café.**

La calidad de nuestro café está asegurada gracias a estándares de primer nivel como:





SERVICIOS

Contamos con toda la
CADENA DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ.

- En Colombia: siembra, cosecha, secado, trillado y selección.
- En España: tueste y envasado.

PERSONALIZADOS según las especificaciones,
usos y necesidades de cada cliente.

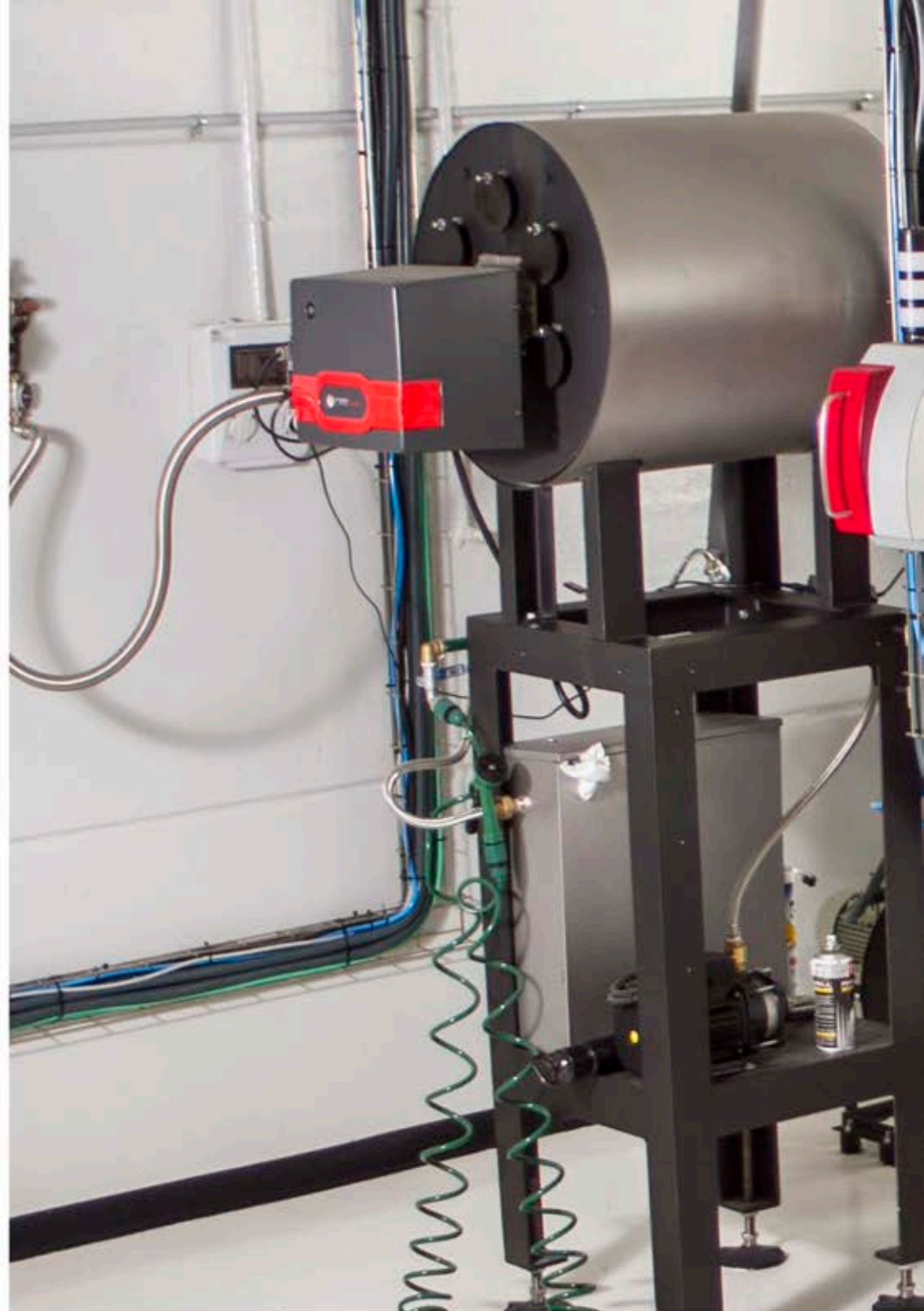
- **Tueste Natural:**

Diseño y desarrollo de curvas de tueste para cada tipo de café según el uso y exigencias del cliente.

- **Envasado** (Formatos y presentaciones personalizadas):

Envases ecológicos y 100% biodegradables hechos a base de caña de azúcar y tintas naturales, óptimos para el cuidado y conservación del café.

Con válvulas desgasificadoras que ayudan a la liberación controlada de CO₂ e impiden la entrada de aire y humedad.





NUESTROS PRODUCTOS



Raizal viene de Raíz

Retomamos nuestras raíces cafeteras con el fin de transmitir la esencia real del café. A través de cada sorbo, experimentas todo el proceso, desde la siembra hasta que llega a la taza.

¿De dónde nace?

Del sentir de nuestro fundador de generar una cultura de consumo de un buen café, sano y saludable.

¿Catamos?

Un intenso aroma y sabor a caramelo, fruta madura y sutiles notas de chocolate.

Acidez: delicada y cítrica.

Cuerpo semi-sedoso, y su residual limpio y perdurable a caramelo oscuro y chocolate. Atributos especiales obtenidos con una tostión natural.

¿Cómo lo hacemos?

Todo tiene origen en: Quimbaya, Quindío, Colombia. En nuestra finca cafetera, a 1.340m sobre el nivel del mar, damos comienzo a la siembra y cosecha...

Además, disponemos de orígenes de todo el eje cafetero colombiano.

**Cumpliendo nuestros estrictos
ESTÁNDARES DE CALIDAD:**

- **IMPORTAMOS** el grano verde a Madrid y procedemos a un análisis físico y sensorial del café.
- **ALMACENAMOS** los granos herméticamente en bolsas Grain Pro, compuestas por materiales que impiden que ingrese humedad al grano. Las recubrimos con sacos de fique, tradicionales de la cultura cafetera.

" Nuestro almacén está climatizado con la temperatura y humedad adecuada para la correcta conservación del grano verde."



- **TOSTAMOS** el grano de forma natural para que desarrolle las características únicas y especiales de un café Colombiano de alta calidad.
- **ENVASES** 100% biodegradables con válvula desgasificadora para la correcta liberación del CO2.

Formatos: **340g** (en Grano) y **250g** (Molido)

De interés...

- Nuestro café cuenta con un tipo de tueste que sirve para máquinas espresso y cualquier tipo de método de filtrado alternativo.
- Manejamos toda la trazabilidad de cada uno de los lotes de la finca El Raizal, principal proveedor de café en verde.



**Desde la siembra
hasta tu taza.**



NUESTROS PRODUCTOS

MONTAÑERO CAFÉ MOLIDO

- **CULTIVADO Y RECOLECTADO MANUALMENTE** en los ejes cafeteros de Colombia, mundialmente conocidos como los mejores del mundo.
- Aroma y sabor que transporta a tierras Colombianas, gracias a sus **MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD, DESARROLLADAS CON TUESTE NATURAL.**
- Tueste y molienda **ADECUADOS PARA LOS PRINCIPALES MÉTODOS DE PREPARACIÓN** utilizados en casa, cafeterías y restaurantes.



- **DISPONIBLE EN DIFERENTES GRAMAJES** de comercialización.
- Molido y envasado al instante.





10

CAFÉ MONTAÑERO

*¡Calidad
a tu alcance!*



NUESTROS PRODUCTOS



Diseño:

Diseño de diferentes curvas de tueste y recetas, dependiendo el uso y gusto del cliente.

Siempre buscamos resaltar las características y atributos naturales de cada café.



Desarrollo:

Previo desarrollo de examen físico y sensorial de cada muestra, donde decidiremos junto al cliente, el mejor proceso para desarrollar su café.



Envasado y etiquetado:

Con los requerimientos técnicos y de diseño que mejor se acomoden a las exigencias del cliente y la demanda del mercado.





CALIDAD

**PRODUCIMOS, PROCESAMOS
Y COMERCIALIZAMOS CAFÉS DE ALTA CALIDAD** con
puntuaciones según los protocolos SCA
(Specialty Coffee Association) superiores a 84 puntos.

- Nuestros cafés poseen una **TRAZABILIDAD PERFECTA**.
En nuestra empresa tostamos los granos con la tecnología más avanzada.
- **TUESTE MEDIO:** Potenciamos todas las cualidades de nuestro café para que disfrutes de su excelente aroma y sabor.
- **COLORIMETRÍA:** 65 en escala Agtro

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

- Contamos con 2 fincas propias en la zona cafetera de Colombia. En la primera se cosechan variedades especiales y en la segunda variedades exóticas.
- También colaboramos con 2 cooperativas de Café Colombianas; así garantizamos la disponibilidad de materia prima durante todo el año.

CAFÉ VERDE:

Se dan 2 cosechas por año. La cantidad puede variar a causa de condiciones climatológicas.

CAPACIDAD DE FABRICACIÓN:

Nuestras instalaciones tienen una capacidad de producción de **9 TONELADAS MENSUALES**.



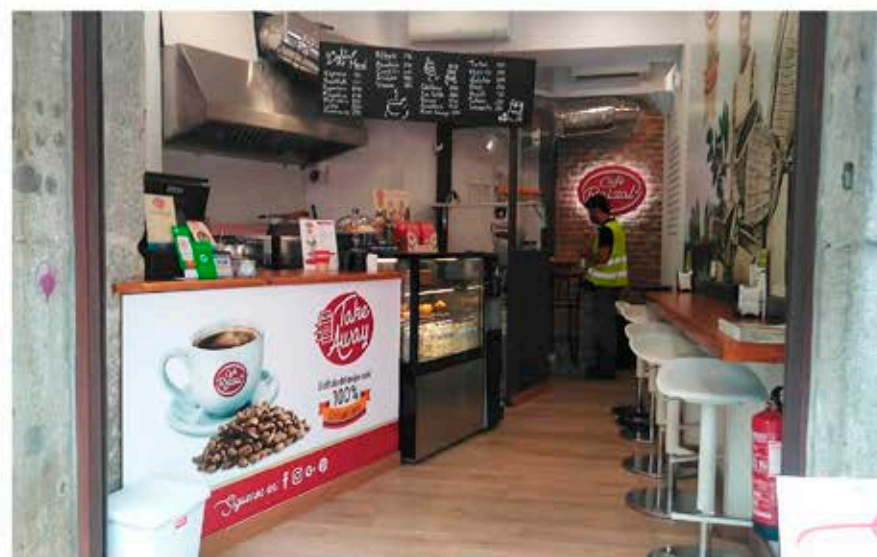


PUNTOS DE VENTA

- Aparte de nuestra empresa tostadora y comercializadora de café, en la actualidad contamos con 2 tiendas propias ubicadas en Madrid capital.
- **Nuestro objetivo** es generar espacios con mucho encanto, en donde poder degustar una buena taza de café y comprarlo en grano o molido para disfrutarlo en casa.
- Todos nuestros productos son **elaborados por baristas expertos**, para que la experiencia de tomar un buen café, sea algo que siempre quieras repetir.
- Nuestra *Coffee Truck* también recorre todo el territorio español, acercando al público en general nuestro café gourmet en todo tipo de lugares, ferias y eventos en los que participamos constantemente.



 Calle Mayor, 44 - 28013 Madrid





📍 Calle Pelayo, 45 - 28004 Madrid



FERIAS Y EVENTOS

- Participamos activamente en numerosas ferias y eventos relacionados con **el mundo de la gastronomía y la cultura del café.**
- Apoyamos constantemente y nos vinculamos a eventos relacionados con **el arte, la cultura y el deporte.**
- Los profesionales que hacen parte de nuestro equipo y nuestro maestro tostador forman parte activa de los concursos que se realizan cada año para elegir a **los mejores catadores y baristas de España.**



Spain Coffee Fest.



Salón Gourmet 2018



Amos de Casa
Radio Intereconomía



SCA Spain Cup Tasters Championship



División 2 del Campeonato RACE de Turismos



Setenta y cinco años después de haber nacido,
al observar las tierras del extinto pueblo indígena Quimbaya,
nuestra madre habría de recordarnos que una semilla arábica de café,
al igual que nosotros, había echado sus raíces y cambiado el color,
para despertarnos un mundo en cada amanecer, con “*Los tragos*”
oscuros y humeantes de una poderosa bebida llena de
nuevos aromas, textura y sabor.



Disfruta de toda la tradición
del mejor café Colombiano

Compra online:
www.caferaizal.es

Más Información:
info@caferaizal.es

Síguenos en:
f i p

Prosdar Import Export S.L
Calle de los Manzanos 13B, Nave 3,
San Sebastián de los Reyes, Madrid - España

 **916 059 124**