

CONTENIDO

- 3. ¿QUIÉNES SOMOS?
- 5. SERVICIOS **NUESTROS PRODUCTOS**



7. Café Raizal

9. MONTAÑERO Café Montañero

Café Verde Marcas Blancas 12.

- 13. CALIDAD
- 15. CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN





¿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 de 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):

Empaques ecológicos, plásticos y con diferentes tipos de materiales óptimos para el cuidado y conservación del café.

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





NUESTROS PRODUCTOS



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.

i De donde nace?

Del sentir de nuestro fundador de retomar sus raíces cafeteras familiares como homenaje a sus padres, ya fallecidos, quienes por muchos años se dedicaron al mundo del café.

¿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 costales 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.

 ENVASAMOS en nuestros paquetes 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.











- · Molido y empacado al instante.
- Enfocado a un sector de consumo de menor conocimiento en calidad sensorial de café.





NUESTROS PRODUCTOS



- Café de **SELECCIÓN MANUAL** con diferentes filtros de calidades físicos y sensoriales, durante las diferentes etapas del grano.
- IMPORTACIÓN POR MEDIO AÉREO O MARÍTIMO, cuidando siempre la frescura de nuestro café, lo que nos permite ofrecer al consumidor final un excelente resultado.
- TRAZABILIDAD DEL LOTE a detalle.

Características

- · Humedad: 11,7 % aprox.
- Selección de defectos: 0 de 10, (almendra verde).
- · Cribas o tamaños del grano mallas superiores a la 16.
- Estabilización después de trillado: 1 mes y 15 días aprox.

Características básicas que permiten el adecuado desarrollo del tueste.







naturales de cada café.

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

Siempre buscamos resaltar las características y atributos



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

Solo 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:

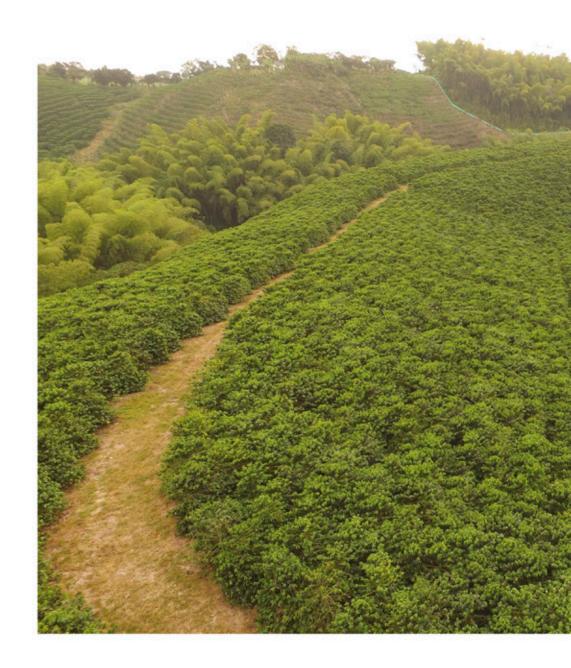
190 TONELADAS

Producción total por cosecha*

* Se dan 2 cosechas por año. La cantidad puede variar a causa de condiciones climatológicas. Fondo de urgencia disponible 20 toneladas.

CAPACIDAD DE FABRICACIÓN:

Nuestras instalaciones tienen una capacidad de producción de **27 TONELADAS MENSUALES**, pudiendo doblar su producción, al estar adecuada para ello.







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 arábiga de café, al igual que nosotros, había echado sus raíces y cambiado el color, para despertarnos un mundo en cada amanecer, con "Los bragos" 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

Siguenos en:



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

