

PORTAFOLIO
COOPERATIVA AGROPECUARIA Y DE
CAFES DE ESPECIALIDAD DE COLOMBIA

Manizales, Septiembre de 2020



Es la unión de 20 fincas cafeteras de los departamentos de Caldas, Quindío y Risaralda, los cuales hacen parte del Paisaje Cultural cafetero y con una política en común de producir café de alta calidad, basados en procesos que ayudan a la concentración de azúcares y ganancia de peso según el grado de madurez de la cereza, la calidad de la recolección, preservación del embrión, controlando procesos de recolección, tolva, despulpado y fermentación, lavado, secado y almacenamiento.

Teniendo como diferentes matices de experiencias en sabores y combinaciones de café de alta calidad, hoy contamos con más de 17 perfiles

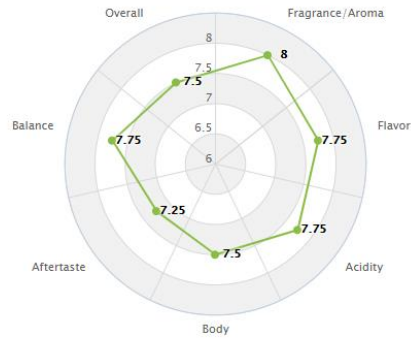
Nº	CATEGORIAS SACOS EXPORTACION	PUNTUACION SCA	PRECIO LIBRA US\$/ LIBRA FOB	BEBIDA RECOMENDADA
1	REGIONAL CENTRO CALDAS	83 A 84	+ DIFERENCIAL	ESPRESSO/DECAF
2	CATURRA NATURAL AA LADERAS	85 A 86,5	\$ 3,50	ESPRESSO /DRIP
3	CATIMOR NATURAL SANTA ROSA	85 A 86,5	\$ 3,30	DRIP/ ESPRESSO
4	MICROLOTE LAVADOS BUSTAMANTE	85 A 86,5	\$ 2,70	DRIP/ ESPRESSO
5	BORBON LAVADO TE VERDE LADERAS	87	\$ 6,00	DRIP
6	BORBON LAVADO FRUTOS ROJOS LADERAS	87	\$ 6,00	ESPRESSO
7	CASTILLO LAVADO LA MARIA CHINCHINA	85 A 86,5	\$ 2,70	DRIP/ ESPRESSO
8	CASTILLO LAVADO CAFÉ ROBLEDO	85 A 86,5	\$ 2,70	DRIP/ ESPRESSO
9	CATURRA LAVADO AA LADERAS	85 A 86,5	\$ 3,00	DRIP/ COLD BREW
10	MICROLOTE SAUSALITO MANIZALES	85 A 86,5	\$ 2,70	DRIP/ COLD BREW
11	BORBON NATURAL AAA	88,5	\$ 7,00	DRIP/ ESPRESSO
12	CATIOPE LAVADO AAA	87,5	\$ 6,50	DRIP/ ESPRESSO /COLD BREW
13	GESHA LAVADO AA BRUSELAS	87,0	\$ 6,50	DRIP
14	LA PALMERA VARIEDAD COLOMBIA NATURAL	86,0	\$ 3,50	ESPRESSO /DRIP
15	MICROLOTE LA FEDERICA	85 A 86,5	\$ 2,70	DRIP/ COLD BREW

Todos los orígenes tienen una amplia trayectoria en la producción café, el arraigo por la producción de café los ha llevado a explorar y a adentrarse en los más profundo del mundo del café de especialidad, permitiéndonos contar con orígenes reconocidos y de renombre en café de especialidad.

PORTAFOLIO
COOPERATIVA AGROPECAURIA Y DE
CAFES DE ESPECIALIDAD DE COLOMBIA

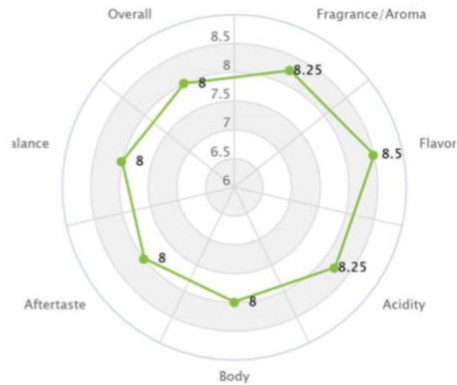
1. Regional Centro de Caldas

Nuestro regional Centro de Caldas es una mezcla de café de calidad de las fincas que conforman la Cooperativa, ofrecemos un Café de Colombia, calidad excelso UGQ estándar, sobre malla 14, bajo normas 12/60 (12 faltas del primer grupo y 60 del segundo), taza limpia y perfil SCAA mínimo de 83 puntos.



2. Caturra Natural Laderas

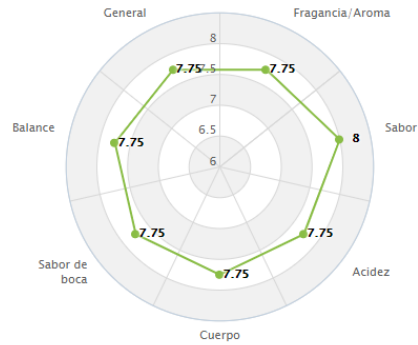
garantizamos taza mínima de 86 puntos SCAA. Notas: Vino, frutas rojas, complejo, acidez tartarica, Meloso y Especiado.



PORTAFOLIO
COOPERATIVA AGROPECAURIA Y DE
CAFES DE ESPECIALIDAD DE COLOMBIA

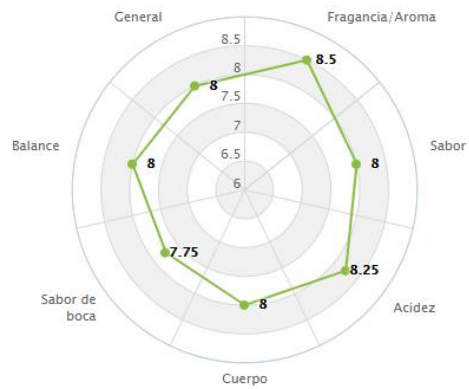
3. Catimor Natural Santa Rosa

Silestre, frutal, fuerte, con caracter



4. Microlote Lavados Bustamante

Complejo, limpio, prolongado, muy frutal



PORTAFOLIO
COOPERATIVA AGROPECAURIA Y DE
CAFES DE ESPECIALIDAD DE COLOMBIA

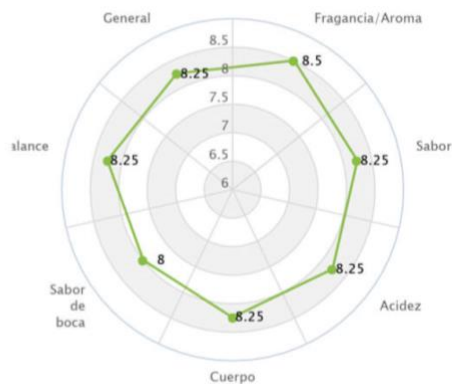
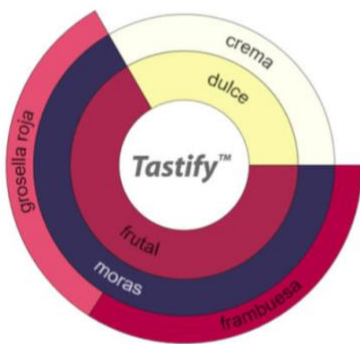
5. Borbón Lavado Te Verde Laderas

Taza mínima 87 puntos SCA, floral, fino, delicado, caña panelera, Herbal positivo, limoncillo, miel, prolongado y agradable.



6. Borbón Lavado Frutos Rojos Laderas

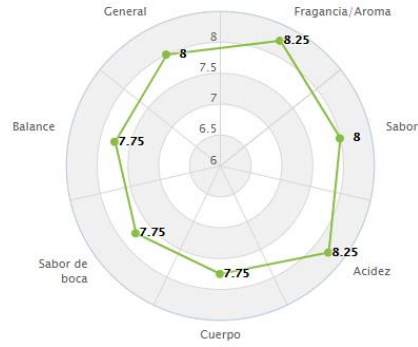
garantizamos taza mínima de 87 puntos SCAA. Notas: Frambuesa, Moras, blue Berry, fino, complejo y exótico, frutos rojos, mucho vino (en los lavados), frambuesa y un cuerpo cremoso redondeado, acidez brillante.



PORTAFOLIO
COOPERATIVA AGROPECAURIA Y DE
CAFES DE ESPECIALIDAD DE COLOMBIA

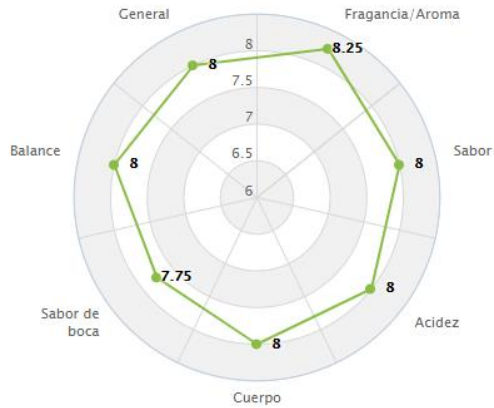
7. Castillo Lavado La Maria Chinchina

Suave, prolongado, muy limpio, acidez mállica, jugoso y prolongado.



8. Castillo Lavado Robledo Manizales

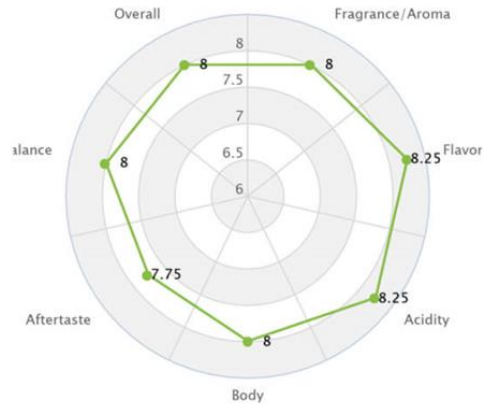
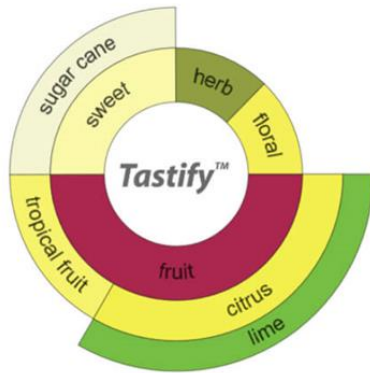
Acidez medio alta, afrutado, balanceado



PORTAFOLIO
COOPERATIVA AGROPECAURIA Y DE
CAFES DE ESPECIALIDAD DE COLOMBIA

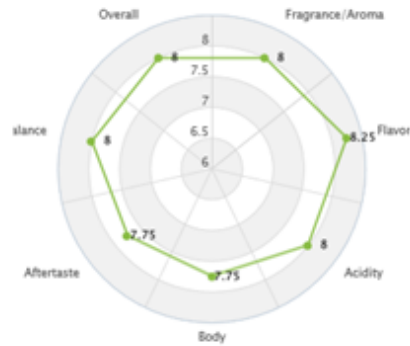
9. Caturra lavado Laderas

De origen Laderas del Tapia, garantizamos taza mínima de 85 puntos SCAA para que pueda ser comercializado como Micro lotes.



10. Microlote Sausalito Manizales

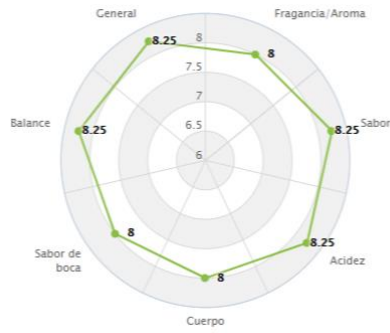
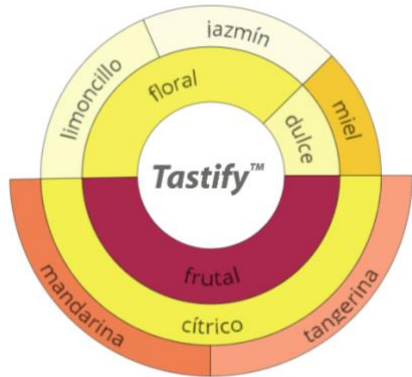
Café de altura, limpio, prolongado y agradable



PORTAFOLIO
COOPERATIVA AGROPECAURIA Y DE
CAFES DE ESPECIALIDAD DE COLOMBIA

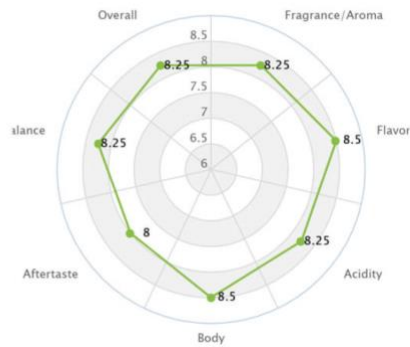
11. Borbón Lavado La Cristalina

Jugoso, limpio, prolongado, floral, cítrico y profundo



12. Borbón Natural Laderas

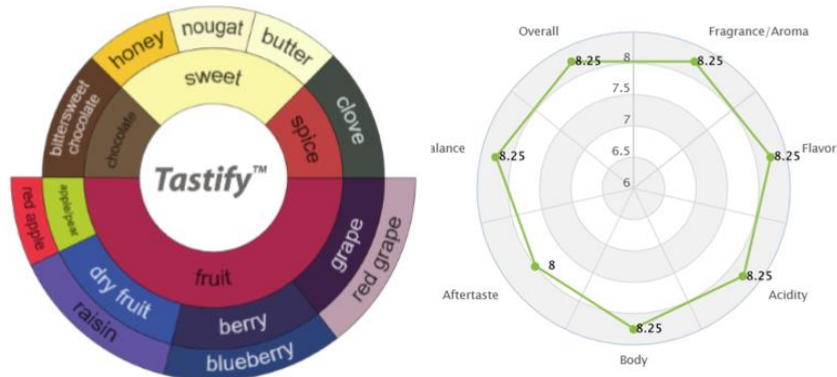
garantizamos taza mínima de 88 puntos SCAA. Notas: Frambuesa, frutal, frutos rojos, uva roja, vino, tamarindo.



PORTAFOLIO
COOPERATIVA AGROPECAURIA Y DE
CAFES DE ESPECIALIDAD DE COLOMBIA

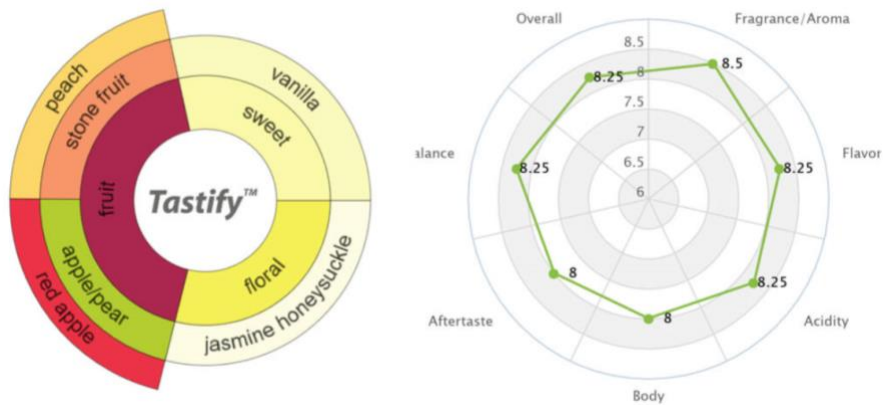
13. Catiope Lavado AAA

Taza mínima 87,5 puntos SCAA. Bluberry, frambuesa, afrutado, maduro, complejo, balanceado.



14. Gesha Brucelas

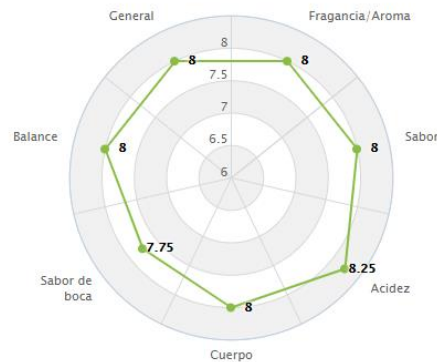
Garantizamos taza mínima de 88 puntos SCAA. Notas: Floral, Miel, cítrico, flor de limón, perfumado, aroma de jazmín, flor de naranja y notas de bergamota y citronela, delicados florales, Vainilla y manzana Roja.



PORTAFOLIO
COOPERATIVA AGROPECAURIA Y DE
CAFES DE ESPECIALIDAD DE COLOMBIA

15. Microlote La Federica

Vibrante, acentuado, cremoso, buen cuerpo, con carácter.



- Los precios de la cotización se dan bajo condiciones FOB, con anticipo del 50% al momento de hacer el pedido y el 50% restante contra documentos de aprobación y visto bueno por parte de las autoridades correspondientes.
- Suministramos la ficha técnica y el perfil sensorial de cada café, con su certificado de origen.
- Todos los cafés de COOCAFEES van con preparación EP-15 (todo sobre malla 15), Humedad entre el 10 y el 11%, y actividad de agua entre 0,46 y 0,60. Catados y perfilados por al menos tres catadores y como mínimo un catador Q-Grader con licencia vigente.
- Las normas para la exportación de café comerciales y Regionales (UGQ Estándar) está en una relación 12/60 (12 granos del primer grupo y 60 del segundo grupo), para los especiales la norma máxima de defectos es de 8/35 (8 defectos del primer grupo y 35 del segundo grupo en una muestra de 500 gr; nuestros cafés están por debajo de esa categoría, lo que nos permite exportar café con norma 6/ 25 por ejemplo.
- Empaque saco de fique N°10 por 35 o 70 Kg y bolsa GrainPro, (en caso de ser otro empaque el costo adicional será asumido por el cliente).
- Anexamos al momento de enviar el café la carta con perfil (Puntuación SCA y notas), preparación física del café (actividad de agua, mallas y faltas) y recomendación para tuestión y preparación de la bebida según el perfil seleccionado.

Cordialmente,



Felipe Rincón Cárdenas
Director General
Cel: +57 300 707 2294
E-mail: gerencia@coopcafees.com
Calle 69a No 27a - 83
Manizales, Caldas, Colombia
coopcafees.com