

★ Café ★
Del Tajo



*Un café con
historia desde el
tajo a la casa*

Nuestro Café

- En el bajo occidente de la cordillera central de los Andes, se encuentra ubicado el municipio de Belalcázar Caldas. En este territorio denominado "El balcón del paisaje" se produce un fruto representativo para nuestra región y el país como lo es el Café; siendo de esta manera en la Finca Villa Hermosa con ascendencia de ancestros paisas nace Café del Tajo, donde se recolecta de la mejor manera y selección desde el tajo a la taza, resaltando los esfuerzos del caficultor.





- Nuestras líneas de Café Honey, Premium y Espresso son tipo exportación, provenientes de una caficultura amigable con el medio ambiente y de alta calidad que hacen de este un café artesanal y especial, conservando la tradición en los procesos de recolección, fermentación, secado y tostión.



Café Honey

- **Semilla:** Castillo naranjal cultivado a 1560 msnm
- **Proceso:** Yellow honey secado al sol
- **Tosti3n:** Media
- **Fragancia:** Panela afrutado
- **Aroma:** Dulce caña, afrutado
- **Sabor:** Dulce chocolate, panela, azúcar morena, naranja
- **Acidez:** Media, cítrica lima
- **Cuerpo** Medio pronunciado, balanceado

Café Premium

- **Semilla:** Castillo naranjal a 1560 msnm
- **Proceso:** Lavado secado al sol
- **Tostión:** Media
- **Fragancia:** Dulce cítrico, panela, melón, especias
- **Aroma:** Herbal, dulce, especiado
- **Sabor:** Dulce chocolate, panela, pomelo
- **Acidez:** Jugosa media, cítrica naranja
- **Cuerpo:** Medio pronunciado



Café Espresso

- Semilla: Castillo naranjal a 1560 msnm
- Proceso: Lavado secado al sol
- Tostión: Alta
- Fragancia: Chocolate, clavos
- Aroma: Chocolate, canela, madera, especias
- Sabor: Chocolate amargo, panela caramelizada
- Acidez: Media
- Cuerpo: Intenso





*Café de origen 100%
colombiano*



Contacto:



Daniel Castro Correa



cafedeltajo.3116@gmail.com



3136347968

