



# DEER HUG

## Coffee

*Las manos tras una taza de café...*

---

*El perfil del mejor CAFÉ.*



# NUESTRA HISTORIA

Desde 2013 iniciamos la construcción de un gran sueño hecho realidad: Desde allí hemos venido escalando peldaños hasta crear lo que hoy es Deer Hug Coffee; una marca creadora de experiencias sobre el café; que tiene vida, que siente, que ama el campo, los animales y la naturaleza, y que decide conectar esa historia oculta con tus sentidos.

*Las manos tras una taza de café...*



# NUESTRO CIERVO

Es parte de esa historia y fue escogido para su representación; por ser el animal protector del campo, de la vida silvestre, con capacidad de reinventarse, de pensamiento ágil y veloz, pero su mayor virtud "ayudar a su manada". Bienvenidos a sumergirte en nuestras montañas colombianas y vivir la mejor experiencia con tus sentidos.



*Las manos tras una taza de café...*



**Nuestro Sueño:**  
*Crear un sustento de vida  
sostenible para nuestros  
-caficultores colombianos-  
"La razón de ser de nuestra  
empresa".*



Cosechar



Proceso  
de Beneficio



Proceso  
de Tostión



# NUESTRO PROPOSITO

Tú haces parte de nuestro propósito, cada vez que vives la experiencia Deer Hug Coffee, estás contribuyendo a que nuestros caficultores colombianos reciban un mejor valor por su cosecha y así se inspiren a realizar procesos de producción más específicos y especializados. Despertando en ellos un espíritu de innovación e investigación en nuevos desarrollos de procesos; llegando así donde otros no lo han hecho.

*Las manos tras una taza de café...*



# COMERCIO JUSTO

Valoramos el trabajo manual y artesanal de nuestros caficultores. Nos sumamos a la filosofía del comercio justo & consumo consciente, velamos por una forma de producción sostenible para todos los que hacen parte de la cadena en nuestra empresa.

Cada paquete que recibes ha sido producido por muchas manos 100% Colombianas, que interfiere en ellos desde su recolección hasta la transformación y empaque.



*Las manos tras una taza de café...*



*Nuestra inspiración principal: ELLOS,  
nuestros caficultores,  
las manos detrás de una taza de café...*

# TRABAJO COLABORATIVO

Trabajamos con una comunidad de pequeños productores locales a nivel nacional, comunidades indígenas, grupos asociativos de familias caficultoras; y entre todos logramos mostrarle al mundo que tenemos los mejores cafés de Colombia.



*Las manos tras una taza de café...*



LO ESENCIAL...

# ¿SABES QUE ES UN VARIETAL?

VARIETAL es un término botánico que describe las formas y las selecciones de variedades de plantas de café, que resultan además de las dos grandes especies (Arábica y Robusta).

Los cafés pueden clasificarse según el varietal del que proceden, éstos son en gran

parte responsables de los distintos perfiles que puede adquirir una taza.

La principal diferencia entre un café tradicional y uno varietal se detecta en la taza, en las notas exóticas de sabor que genera en la boca y las fragancias exquisitas perceptibles en nariz.

Las variedades de café arábigo que más se siembran en Colombia son:

Typica,  
Bourbón,  
Maragogipe,  
Tabi,  
Caturra,  
Castillo,  
Geisha y  
Variedad Colombia.



*Las manos tras una taza de café...*





# CAFÉ VERDE EN GRANO

- Ideal para nuestros aficionados y amantes del café especial, para los tostadores profesionales de coffee shops, restaurantes, charcuterías, hoteles.
- Nuestros microlotes tienen perfilaciones en taza entre 85 y 91 puntos, según la SCA.



- Adquiere el café verde (excelso) en microlotes o nanolotes desde 15 kilos; los mejores varietales: **Bourbon Rosado, Tabi, Typica, Geisha, Castillo, Caturro, Colombia**; elaborados bajo los procesos: (naturales, honey, fermentaciones y lavados).
- Genera las mejores curvas de tostión, juega con la temperatura y el tiempo, disfruta tu ritual del café con tus amigos o clientes preferidos.
- Todos nuestros granos de café sin tostar, o granos de café crudo, son de la cosecha más reciente, y los reservamos para ti sólo sobre pedido previo; lo cual te garantiza que siempre tendrás la frescura del café deleitando tus sentidos con las más deliciosas fragancias y aromas de los mejores cafés de Colombia para el mundo.

*Las manos tras una taza de café...*



*Por eso te invitamos a vivir ésta  
experiencia, con notas y sabores  
únicos para tus sentidos.*

*Ahora disfrútalo...*



*Las manos tras una taza de café...*

# CAFÉ TOSTADO EN GRANO

- Ideal para quienes tienen su propio molino y les encanta preparar las mejores tazas de café Deer Hug.
- Tienes una tienda de café, eres amante de los mejores granos?, definitivamente debes comprarlo sin moler.

Lo anterior tiene una gran ventaja y es la conservación de la frescura y las propiedades del café durante mucho más tiempo.

Nuestros maestros tostadores se han esmerado bastante buscando las curvas ideales para cada microlote de café que tostamos para ti.

*No hay un mejor café que aquel preparado con la frescura de un grano recién molido.*



# CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO



- Escoge el varietal que desees probar: Bourbon, Tabi, Typica, Geisha, Castillo, Caturro, Colombia y nuestro café Orgánico.
- Revisa el proceso: Honey, Natural, Lavado, Fermentado.
- Ten en cuenta el método de preparación.
- Usa el nivel de molienda adecuado para cada método de preparación, así tu sabor de café será óptimo.



*Las manos tras una taza de café...*





# NUESTROS VARIETALES



*Las manos tras una taza de café...*





*Fragancia y aroma: Frutos rojos, chocolate intenso, dulce, paneloso. Acidez Media alta, limpia y vibrante, cuerpo lleno y vigoroso. Residual a manzana verde y frutas tropicales. Es una excelente opción para los que nos encantan los cafés suaves y libres de contaminación química.*



*Fragancia: Panela, dulce miel, frutos secos. Aroma: sabor suave, delicado, con notas dulces y achocolatadas. Acidez media, cuerpo ligero balanceado.*



*Fragancia intensa, frutal, exótica que va desde de la frambuesa, el banano deshidratado, piña y toques de frutos secos. de Sabor a uva, vino y caramelo, acidez brillante, cuerpo medio, balanceado con el dulce intenso y notas de la canela.*



*Fragancia de chocolate dulce y moka, aroma cítrica de limón. Sabor dulce delicado con toques de chocolate, de acidez media, cuerpo cremoso.*

*Las manos tras una taza de café...*







*Notas florales, especies, limoncillo; aroma y fragancia dulce, chocolate; cuerpo cremoso y acidez media; con residual a melocotón y rosas.*

---



*Fragancia exótica y compleja, notas delicadas florales, de melocotón y frambuesa, aroma de limoncillo, naranja y jazmín. Sabor afrutado cítrico de limoncillo con dulce de caramelo, acidez delicada, cuerpo cremoso.*



*Fragancia compleja a frambuesa. Aroma de caramelo y cardamomo muy exótica. Taza fresca, de diversos matices que denotan complejidad, con un ligero sabor a frambuesa, cuerpo cremoso, baja acidez muy delicada.*

---



*Fragancia compleja con notas de chocolate dulce, avellanas, uvas pasas y avellanas. Sabor delicado floral, notas verdes, chocolate blanco y dulce de caramelo. de acidez fina y cuerpo redondo.*



*Las manos tras una taza de café...*



*Fragancia: Caramelo, dulce, panela, frutos rojos, uvas pasas.  
Aroma: sabor suave, delicado, con notas dulces y achocolatadas.  
Acidez media, cuerpo ligero muy balanceado.*



*Fragancia delicada a Panela, aroma a frutos rojos delicado y dulce, sabor a frutos secos y nueces, cuerpo sedoso ligero, con notas muy frutales.*



*Fragancia a flor de café, Aroma a caña, sabor ligero a té, acidez citrica a naranja, cuerpo ligero sedoso, delicado y balanceado, Residual dulce similar a la vainilla.*



*Conjuga las mejores mezclas de la casa donde encontraras diversos perfiles según los varietales que se hayan combinado.*

*Las manos tras una taza de café...*







*Se caracteriza por tener un cuerpo medio, delicado; exquisitas notas cítricas a mandarina y naranja, confitado, dulce sabor a miel y fragancia suave floral. solicitalo también con mandarina y ron.*



*Aromas infinitos e intensa de banano, cacao, dulce de leche, tamarindo y nota alcohólica muy intensa. De sabores vivos muy intensos de licor de cacao, acidez acética que recuerda el aceto balsámico, cuerpo sedoso y sabor residual perdurable muy complejo.*



*Fragancia dulce, caramelo, piña de sabor muy dulce, fresco floral, cuerpo medio delicado.*



*Fragancia perfumada con notas de cedro, melocotón, avellanas y chocolate dulce. De sabor fresco con toques de melón y sandía, dulce de caramelo, acidez brillante, cuerpo cremoso.*



*Fragancia compleja de limoncillo, caramelo intenso, panela y flores. De sabor muy dulce con notas de panela, canela y delicadas flores, acidez elegante, cuerpo cremoso y sabor residual muy perdurable y agradable*



*Las manos tras una taza de café...*

# DEER HUG Coffee CONTACTANOS



(+ 57) 314 853 1000



contacto@deerhug.com

f @deerhugcoffee



www.deerhug.com



Manizales - Caldas - Colombia



*Las manos tras una taza de café...*