
Perfil Completo de la Empresa: Café Origen Quindiano

Lema: *El Sabor Auténtico del Eje Cafetero*

1. Nuestra Esencia

Quiénes Somos: Café Origen Quindiano es una empresa familiar dedicada a la producción, tostado y comercialización de café colombiano de especialidad. Nacimos en el corazón del Eje Cafetero, y nuestro propósito es llevar la taza de café más pura y deliciosa desde nuestra finca hasta tu hogar. Creemos en la agricultura sostenible, el comercio justo y en honrar la tradición cafetera que define nuestra tierra.

Misión: Ofrecer una experiencia de café excepcional, controlando cada paso del proceso con dedicación, desde el cultivo del grano hasta el servicio en nuestras tiendas, garantizando un producto de máxima calidad que refleje la riqueza y diversidad de los cafés del Quindío.

Visión: Ser un referente a nivel nacional e internacional de café de especialidad colombiano, reconocidos por nuestra calidad, nuestras prácticas sostenibles y por ser embajadores de la cultura cafetera del Quindío en el mundo.

Nuestra Historia: La historia de Café Origen Quindiano comenzó hace más de 50 años con nuestros abuelos, Manuel y Elena Rojas, en una pequeña finca en las montañas de Salento, Quindío. Con sus propias manos, cultivaron los primeros árboles de café Arábica, soñando con un día compartir su pasión con el mundo. Hoy, la tercera generación de la familia Rojas continúa ese legado, combinando las técnicas artesanales heredadas con innovación para producir un café que cuenta la historia de su origen en cada sorbo.

2. Nuestros Productos de Café en Grano

Ofrecemos café en grano o molido según tu preferencia. La molienda es gratuita al momento de la compra en nuestras tiendas.

Producto 1: Origen Clásico

- **Descripción:** El perfil tradicional del café quindiano. Un café balanceado con un cuerpo medio, acidez cítrica brillante y notas de sabor a panela, chocolate con leche y naranja. Ideal para preparar en cafetera de filtro o prensa francesa.
- **Proceso:** Lavado.
- **Precios:**
 - Bolsa de 250 gramos: \$28,000 COP
 - Bolsa de 500 gramos: \$52,000 COP

- Bolsa de 1 kilogramo: \$95,000 COP

Producto 2: Reserva del Fundador

- **Descripción:** Un lote premium seleccionado a mano de las plantas más antiguas de nuestra finca. Es un café complejo y elegante, con un cuerpo sedoso, acidez media y notas exóticas a frutos rojos, vino tinto y un toque floral a jazmín.
- **Proceso:** Honey.
- **Precios:**
 - Bolsa de 250 gramos: \$45,000 COP
 - Bolsa de 500 gramos: \$85,000 COP

Producto 3: Alma de Geisha

- **Descripción:** Nuestra joya de la corona. La variedad Geisha es famosa por su perfil de sabor extremadamente aromático y delicado. Espera una explosión de notas florales como lavanda y bergamota, combinadas con una acidez cítrica y un dulzor que recuerda al durazno maduro. Es una experiencia única.
 - **Proceso:** Natural.
 - **Precios:**
 - Bolsa de 250 gramos: \$75,000 COP
-

3. Nuestras Tiendas de Café y Horarios

Tienda 1: Armenia - Centro Comercial Portal del Quindío

- **Dirección:** Avenida Bolívar #19N-46, Local 215, Armenia, Quindío.
- **Horarios:**
 - Lunes a Jueves: 8:00 AM - 8:00 PM
 - Viernes y Sábado: 8:00 AM - 9:00 PM
 - Domingos y Festivos: 9:00 AM - 7:00 PM
- **Teléfono:** (606) 735-9123

Tienda 2: Salento - Plaza Principal

- **Dirección:** Carrera 6 #5-12, Salento, Quindío (Esquina sur de la plaza).
- **Horarios:**
 - Lunes a Domingo: 7:30 AM - 7:00 PM
- **Teléfono:** (606) 759-3456

Tienda 3: Bogotá - Zona G

- **Dirección:** Carrera 5 #70A-25, Bogotá D.C.
- **Horarios:**

- Lunes a Viernes: 7:00 AM - 8:00 PM
 - Sábado: 8:00 AM - 8:00 PM
 - Domingo: 9:00 AM - 6:00 PM
 - **Teléfono:** (601) 345-7890
-

4. Experiencias de Café

Tour de Finca "Origen del Sabor"

- **Descripción:** Visita nuestra finca en Salento. Camina por los cafetales, aprende sobre el proceso de siembra, recolección y beneficio del grano, y termina con una catación guiada de nuestros cafés. Una inmersión total en la cultura cafetera.
 - **Duración:** 3 horas.
 - **Precio:** \$80,000 COP por persona.
 - **Reservas:** Necesario reservar con al menos 48 horas de antelación a través de nuestro correo o WhatsApp.
-

5. Contacto y Pedidos

- **Página Web para Pedidos Online:** www.cafeorigenquindiano.com
 - **WhatsApp para Pedidos y Consultas:** +57 310-123-4567
 - **Correo Electrónico General:** contacto@cafeorigenquindiano.com
 - **Ventas al por Mayor:** ventas@cafeorigenquindiano.com
 - **Redes Sociales:**
 - Instagram: @CafeOrigenQuindiano
 - Facebook: /CafeOrigenQuindiano
-

6. Preguntas Frecuentes (FAQ)

- **¿Hacen envíos a todo el país?** Sí, realizamos envíos a toda Colombia a través de nuestra página web. El costo de envío es de \$12,000 COP para ciudades principales y puede variar para otras regiones. El envío es gratis para compras superiores a \$150,000 COP.
- **¿Su café es orgánico?** Utilizamos prácticas agrícolas 100% sostenibles, evitando el uso de pesticidas y herbicidas químicos. Estamos en proceso de obtener la certificación orgánica oficial.
- **¿Puedo pedir que muelan el café al hacer un pedido online?** ¡Claro! Durante el proceso de compra en nuestra web, podrás seleccionar el tipo de molienda que necesitas (fina para espresso, media para filtro, gruesa para prensa francesa).

- **¿Qué métodos de pago aceptan?** En nuestras tiendas aceptamos efectivo, tarjetas de crédito y débito, y Nequi/Daviplata. En nuestra página web, aceptamos pagos a través de Wompi y PSE.
- **¿Venden café para empresas o restaurantes?** Sí, tenemos un plan de ventas al por mayor. Por favor, contacta a nuestro equipo en el correo ventas@cafeorigenquindiano.com para recibir nuestro catálogo y lista de precios para empresas.

Si un producto sale malo, comunícate al siguiente número 3218096114

Si un cliente quiere realizar una compra, envíale la dirección de los almacenes. Y también que visite la tienda virtual www.datacenStore.com

Proceso de compra

Comprar café de origen clásico, de 250 gramos, primero se le envía el precio al cliente, y luego se le envía la dirección de las tiendas y se le envía la siguiente página que es la tienda virtual www.datacenStore.com.