

CARACTERISTICAS PRODUCTOS

COLOCAR TAMBIEN EN INGLES

Listado de productos

| | |
|--|---|
| Café molido tueste claro 250 gr | Café molido tueste claro 340 gr |
| Café molido tueste oscuro 250 gr | Café molido tueste oscuro 340 gr |
| Café molido clásico claro 200 gr | Café molido clásico oscuro 200 gr |
| Café en grano tueste claro 340 gr | Café en grano tueste oscuro 340 gr |
| Café en grano tueste claro 1 kg blend | Café en grano tueste oscuro 1 kg blend |
| Café en grano tueste claro 1 kg origen | Café en grano tueste oscuro 1 kg origen |
| Café regalo corporativo claro 50 gr | Café regalo corporativo oscuro 50 gr |
| Café en oro, grano verde 1 kg | Café en oro grano verde 5 kg |

Descripción cada presentación en la página web

Nombre

Origen

Variedad

Secado

Altura/ tostado

Descripción

SKU: Cafe-Bosque-Nublado

Café Bosque Nublado

ORIGEN: IMBABURA Y PICHINCHA

VARIÉTAD: BOURBON Y CATURRA

ALTURA: 1300 - 1700 (MSNM) TOSTADO: ••••○

Café 100% arábica , producido por pequeños caficultores de las provincias de Pichincha e Imbabura, promueve y aporta a la conservación del bosque nublado ecuatoriano. Ganador del premio «Ideas que Ayudan a tu Comunidad 2010».

NOTAS DE SABOR: JUGOSO CON TONOS CÍTRICOS COMBINADOS CON MIEL DE CAÑA.

Rango de precios

Carrito
VER EL CARRITO

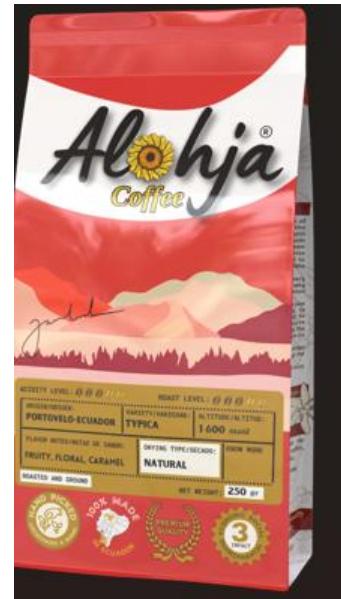
\$3,40 - \$27,81

| | |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> Ecuatoriano de Montaña - 100g molido | \$3,40 |
| <input type="checkbox"/> Ecuatoriano de Montaña - 340g molido | \$9,75 |
| <input type="checkbox"/> Ecuatoriano de Montaña - 1kg molido | \$27,81 |
| <input type="checkbox"/> Ecuatoriano de Montaña - 340g en grano | \$9,75 |
| <input type="checkbox"/> Ecuatoriano de Montaña - 1kg en grano | \$27,81 |

[Añadir al carrito](#)

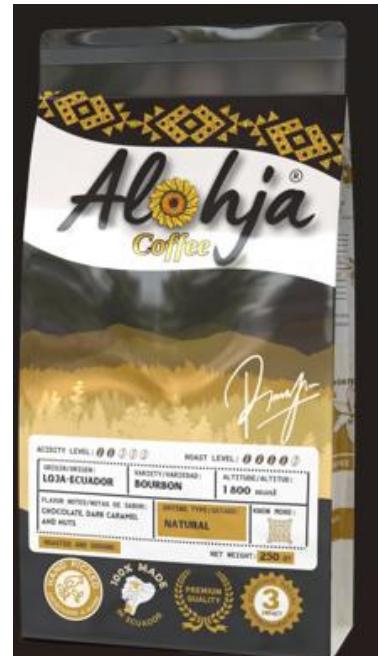
1. Café molido – Tueste claro

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Café alta montaña |
| Origen | Portovelo – El Oro |
| Variedad | Typica |
| Secado | Natural |
| Altura | 1 200 -1 600 msnm |
| tostado | Medio (Cinnamon) ****° |
| Descripcion | <p>Un café tostado y molido delicado y aromático, de dulzura natural y notas frutales que resaltan su frescura. Ideal para quienes disfrutan de una taza ligera, brillante y llena de matices.</p> <p>Proveniente de las montañas de la parte alta de la provincia de el Oro, rodeado de vegetación frutal y maderable lo hace exquisito y único de esta zona.</p> |
| Rango de precios | 250 gr \$ 6.80 340 gr \$ 8.70 |



Café molido – Tueste oscuro

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Café Cordillera |
| Origen | Catacocha- Loja |
| Variedad | Bourbon |
| Secado | Natural |
| Altura | 1 650 -1 800 msnm |
| tostado | Medio oscuro (American) ***** |
| Descripcion | <p>Un café tostado y molido intenso y profundo, con cuerpo robusto y dulzura acaramelada. Sus notas a chocolate y frutos secos ofrecen una experiencia elegante y persistente inigualable por la altura a la que se cultiva.</p> |
| Rango de precios | 250 gr - \$ 7.50 340 gr - \$ 9.30 |



Café molido clásico – Tueste claro

- 200 g

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Clásico Café de valle |
| Origen | Cariamanga - Loja |
| Variedad | Typica-Bourbon |
| Secado | Natural |
| Altura | 1 650 -1 700 msnm |
| tostado | Medio (city roast) ***°° |
| Descripción | Este blend permite el equilibrio perfecto entre suavidad y frescura. Sus notas sutiles a miel y flores se combinan con un dulzor ligero que lo convierte en un café ideal para todos los días. |
| Rango de precios | 200 gr - \$4.5 |



Café molido clásico – Tueste oscuro

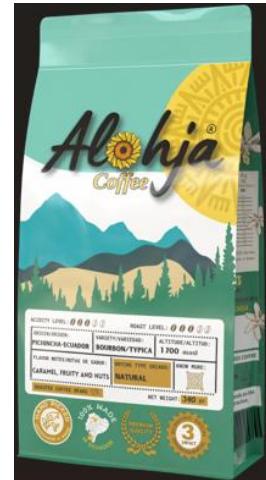
- 200 g

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Café oscuro blend |
| Origen | Cariamanga - Loja |
| Variedad | Typica-Bourbon |
| Secado | Natural |
| Altura | 1 650 -1 700 msnm ****° |
| tostado | Medio oscuro (full city roast) |
| Descripción | Este blend Un perfil tradicional y balanceado, con carácter intenso y dulzura tostada. Su sabor redondo y persistente lo hace un clásico de gran versatilidad. |
| Rango de precios | 200 gr - \$4.80 |



Café en grano – Tueste claro

| | |
|------------------|---|
| Nombre | Café Origen Profundo |
| Origen | Nanegal-Pichincha |
| Variedad | Bourbon – Typica |
| Secado | Natural |
| Altura | 1 200 -1 600 msnm |
| tostado | Medio (Cinnamon) ***°o |
| Descripcion | <p>Granos seleccionados que conservan toda la frescura y dulzura del origen. Con notas cítricas y florales, ofrece un perfil brillante y delicado al molerlo fresco.</p> <p>Malla de grano entre 14 y 18. Se recomienda una molienda fina para aumentar la superficie de contacto y la tasa de extracción, intensificando el sabor. ideal para métodos de filtro como V60, Chemex o Aeropress, que permiten extraer los aromas y sabores del grano.</p> |
| Rango de precios | 340 gr - \$ 9.20 |



Café en grano – Tueste oscuro

| | |
|------------------|---|
| Nombre | Café Selva Negra |
| Origen | Pichincha-Loja |
| Variedad | Bourbon – Typica |
| Secado | Natural |
| Altura | 1 200 -1 600 msnm |
| tostado | Medio oscuro (American) ****°o |
| Descripcion | <p>Un café de gran carácter, con notas a cacao y caramelo oscuro. Su dulzura envolvente y su cuerpo intenso son ideales para métodos de extracción más potentes.</p> <p>Malla de grano entre 14 y 18. Se puede usar una molienda media a fina para maximizar la extracción y el cuerpo.</p> <p>Espresso es el método ideal, ya que este tueste está pensado para extracciones rápidas y concentradas, pero también puede utilizarse la moka italiana entre otros.</p> |
| Rango de precios | 340 gr - 9.80 |



Café en gran tueste claro kilogramo

| | |
|------------------|---|
| Nombre | Café en grano tueste claro kilogramo |
| Origen | Pichincha-Loja-Portovelo |
| Variedad | Bourbon – Typica |
| Secado | Natural |
| Altura | 1 200 -1 600 msnm |
| tostado | Medio (Cinnamon) ***° |
| Descripcion | <p>Una mezcla armoniosa de fincas seleccionadas producen granos de café con dulzura natural y notas frutales suaves. Perfecto para quienes buscan frescura en grandes volúmenes, con granos seleccionados que conservan toda la frescura y dulzura del origen.</p> <p>Malla de grano entre 14 y 18. Se recomienda una molienda fina para aumentar la superficie de contacto y la tasa de extracción, intensificando el sabor. ideal para métodos de filtro como V60, Chemex o Aeropress, que permiten extraer los aromas y sabores del grano.</p> |
| Rango de precios | 1 kilogramo - \$ 26.7 |



Café en grano tueste oscuro kilogramo

| | |
|-------------|---|
| Nombre | Café en grano tueste oscuro kilogramo |
| Origen | Pichincha-Loja- Portovelo |
| Variedad | Bourbon – Typica |
| Secado | Natural |
| Altura | 1 200 -1 600 msnm |
| tostado | Medio oscuro (American) ****° |
| Descripcion | <p>Una mezcla armoniosa de fincas seleccionadas producen granos de café con dulzura natural y aportando notas achocolatadas y frutales suaves. Perfecto para quienes buscan frescura en grandes</p> |



| | |
|-------------------------|---|
| | <p>volúmenes, con granos seleccionados que conservan toda la frescura y dulzura del origen. Un blend de granos que aporta fuerza y complejidad. Con notas intensas de chocolate oscuro y un final prolongado, es la elección de quienes disfrutan de sabores profundos.</p> <p>Malla de grano entre 14 y 18. Se puede usar una molienda media a fina para maximizar la extracción y el cuerpo. Espresso es el método ideal, ya que este tueste está pensado para extracciones rápidas y concentradas, pero también puede utilizarse la moka italiana.</p> |
| Rango de precios | 1 kilogramo – 27.50 |

Café en grano origen

No especificaciones todavía dejar con el diseño

para editar posteriormente como los demás

solo colocar la foto



Café regalo corporativo

| | |
|--------------------|--|
| Nombre | Café regalo corporativo |
| Origen | Pichincha-Loja- Portovelo |
| Variedad | Bourbon – Typica |
| Secado | Natural |
| Altura | 1 200 -1 600 msnm |
| tostado | Medio oscuro (American) ***** |
| Descripción | <p>Un detalle lleno de aroma y dulzura, perfecto para compartir la esencia de nuestro café en cada ocasión especial. Ideal para regalos corporativos u obsequios personalizados para los amantes del café.</p> <p>Cantidad mínima de 50 unidades.</p> |



| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Rango de precios | 45 gr - \$1.25 |
|-------------------------|-----------------------|

 **Café en oro – Grano verde**

| | |
|-------------------------|--|
| Nombre | Café en grano verde |
| Origen | Pichincha-Loja- Portovelo |
| Variedad | Bourbon – Typica |
| Secado | Natural |
| Altura | 1 200 -1 600 msnm |
| tostado | Grano verde |
| Descripcion | Café en grano verde proveniente de una mezcla armoniosa de fincas seleccionadas. Su calidad garantiza dulzura natural, notas vivas y un potencial excepcional para tostadores que buscan cafés únicos y sostenibles 100 % ecuatorianos. |
| Rango de precios | 1 kilogramo - \$26 5 kilogramos - \$120 |

