



## **EXPORTADORES DE CAFÉ ESPECIAL DE ORIGEN EN VERDE Y TOSTADO**

REALIZAMOS TODOS LOS PROCESOS DE MAQUILA,  
DESARROLLO DE MARCA Y EXPORTACIONES  
PARA NUESTROS CLIENTES.



**EXPLORE LOS SECRETOS ESPECIALES  
DE LOS MEJORES CAFÉS DE ORIGEN  
PRODUCIDOS EN COLOMBIA**



**EL CAFÉ ES NUESTRA PASIÓN  
ES NUESTRO CAMINO**



Nuestra meta es la de dar al consumidor la experiencia de saborear algunos de los mejores cafés Colombianos especiales de origen. Como un buen vino, con trazabilidad de "finca a taza"





## PORQUE COMPRAR NUESTRO CAFÉ

Nuestro enfoque es la búsqueda directa de este maravilloso producto con el agricultor, asegurando que todos los involucrados se beneficien, con su participación apoyará el desarrollo social y económico de nuestros productores cafeteros Colombianos.

**TRANSPARENCIA:** La obtención directa en fincas, asociaciones o comunidades, garantiza que nuestros cafés tengan una completa trazabilidad desde la finca hasta la taza.

**RESPONSABILIDAD:** La integridad de trabajar con los agricultores asegura el bienestar social y económico.

**CALIDAD:** Nuestros procesos de recolección, lavado, secado, selección, almacenamiento, trillas, empaques, tostión y taza, demuestran los controles la calidad que nos esforzamos en mantener.





## EXPLORANDO LOS SECRETOS DE COLOMBIA

La gama de complejidades de sabor se hace más apreciable en los cafés de origen de zonas altas los cuales son realmente extraordinarios y merecen reconocimiento especial. Estos cafés se desarrollan lentamente, producidos con la misma atención que se le da a un buen vino. Hecho de manera artesanal, empleando todo aquello que la naturaleza ofrece: tierra orgánica volcánica, agua de manantial pura, secado al sol y escogido a mano.





## INTRODUCCIÓN A LOS MEJORES CAFÉS DE ORIGEN

Gracias a los maravillosos micro climas que se dan en Colombia podemos ofrecer cafés espectaculares durante todo el año.

**SELECCIÓN:** Todos nuestros granos son escogidos cuidadosamente a mano antes y después de su tostión, son libres de defectos, bien lavados y secados naturalmente al sol.

**TOSTADO:** Las complejidades de sabor se exaltan tostando pequeñas cantidades lentamente hasta una tostión media, a estos niveles se exaltan las características de un café especial.

**EMPAQUE:** Nuestro moderno sistema de doble empaque, asegura y mantiene la frescura del café.

**PUNTAJE:** Todos nuestros cafés tienen un mínimo de 85 puntos en taza según la SCA.

**PROCEDENCIA:** 4 regiones con 4 sabores únicos. Siempre buscamos la perfección; Eje Cafetero, Nariño, Tolima, Huila.





## COLOMBIA TIERRA DE DIVERSIDAD

Los cafés de Colombia son sinónimo de alta calidad y esto se debe a las sorprendentes variaciones entre sus micro climas. Adquirimos todos nuestros cafés de las zonas montañosas de Colombia con alturas que superan los 1500 metros, con un mínimo de 85 puntos en taza como criterio nuestro. Es allí en esos sitios remotos donde se encuentran estos cafés exóticos, únicos y especiales.

Colombia cuenta con más de medio millón de caficultores quienes producen aproximadamente 13 millones de sacos en 870,000 hectáreas. Más de dos millones de Colombianos viven del café y el 60% de estos lo cultivan en menos dos hectáreas de tierra.

Alineado con nuestro criterio de calidad de cada finca, se hace la prueba de taza en cada una para establecer que la misma se mantenga optimizada y consistente buscando la perfección.



**4 REGIONES, 4 SABORES ÚNICOS Y PERFECTOS  
EJE CAFETERO, NARIÑO, TOLIMA, HUILA**



## REGIÓN TOLIMA



Tolima reconocido por su producción de café especial, tiene una de las tazas más completas en Colombia. Las tierras cultivadas por las familias a través de las montañas de la cordillera central con alturas promedio entre 1500 a 2200 m se encuentran bajo el sombrío natural de sus árboles.

Las fincas varían de tamaño entre 1 y 8 hectáreas, produciendo café especial de alta calidad con variedades como Caturra, Castillo, Típica, Bourbon entre otros. Las fincas son todas artesanales, el Café es lavado con aguas de manantial y luego secado al sol.

Tolima también es el hogar de los Páez (Nasa), Indígenas Colombianos quienes han hecho de estas sus tierras desde la invasión Española, produciendo algunos de los mejores cafés de origen Colombiano.

Tolima tiene muchas de las veredas productoras de café en San Pedro, Gaitania, San Miguel entre otras, con una variedad de sabores y complejidades.



## REGIÓN NARIÑO



La ubicación geográfica de Nariño hace que su café sea muy especial. Las condiciones particulares de la zona incluyen factores como 1666 horas de luz solar por año, 1866 mm (74 pulgadas) de lluvia al año, y tierras con un alto porcentaje de material orgánico. Todo lo mencionado hace posible el cultivo de café a grandes alturas con temperaturas promedio de 19.9 °C (68 °F), las cuales oscilan entre un máximo de 25.9 (79°F) y un mínimo de 16°C (61 °F).

Por lo anterior sabemos por qué el café de Nariño puede producirse a alturas de hasta 2300 m y a temperaturas relativamente bajas cuando se comparan con otras zonas cafeteras en Colombia y en otros países. Sería prácticamente imposible cultivar café aquí si el calor que se acumula al fondo de los cañones durante el día no subiera durante la noche para atenuar el frío en las regiones montañosas altas.

Los cafés de Nariño son reconocidos por tener un sabor maravillosamente balanceado.





## REGIÓN HUILA

Huila es un departamento que se encuentra al sur de Colombia. Lo abarca la zona montañosa de Los Andes y es el hogar del volcán del Nevado del Huila.

El Río Magdalena pasa por el centro del Huila. En el norte se encuentra el desierto basto de la Tatacoa. Todas estas virtudes hacen del café del Huila uno de los más especiales de Colombia aprovechando al máximo todos estos recursos naturales.

Las regiones cafeteras como Pitalito y San Agustín gozan de gran reconocimiento por su calidad y son solicitadas a nivel mundial.



## REGIÓN EJE CAFETERO



A diferencia de otras regiones, el triángulo del café con sus tres departamentos Caldas, Quindío y Risaralda tiene un acceso fácil, localizado en el centro de Colombia y por ser zona turística goza de buenas carreteras a todas las áreas.

Los diferentes climas del norte al sur demuestran la ubicación especial con suelos volcánicos presentes a través de las regiones cafeteras y la asombrosa cordillera andina que serpentea de norte a sur. Goza de fuentes de aguas de manantial que contribuyen a los cafés lavados y limpios de Colombia.

También goza de una gran variedad de cafés desde Caturra, Castillo, Bourbon, Geisha y Typica los cuales son procesados de diferentes maneras. Dentro del Eje Cafetero los perfiles de sabor varían de una zona a otra. Sin duda alguna, hay excelentes cafés producidos dentro del triángulo. Inclusive algunos han sido galardonados con el premio tan anhelado “Cup of Excellence”.







# VALLE DEL CAFÉ®

## STATE COFFEE

**EXPORTADORES DE CAFÉ ESPECIAL  
DE ORIGEN EN VERDE Y TOSTADO**

Realizamos todos los procesos de maquila,  
desarrollo de marca y exportaciones  
para nuestros clientes.

Carrera 18 N° 54 - 01 / Bodega 3 / Armenia, Quindío, Colombia  
+57 6 737 56 94 / +57 311 339 55 62  
[cesar@valledelcafe.com](mailto:cesar@valledelcafe.com) / [www.valledelcafe.com](http://www.valledelcafe.com)

