



innata
café especial de origen

CATÁLOGO DE PRODUCTOS
Y EXPERIENCIAS



Colombia es un país lleno de riquezas naturales entre diferentes climas y paisajes, todos ellos se reflejan en cada taza de café. Aroma, sabor, cuerpo y acidez en sintonía única con su origen, tan característicos a su lugar de recolección y que marcan la diferencia al momento de deleitarlos.

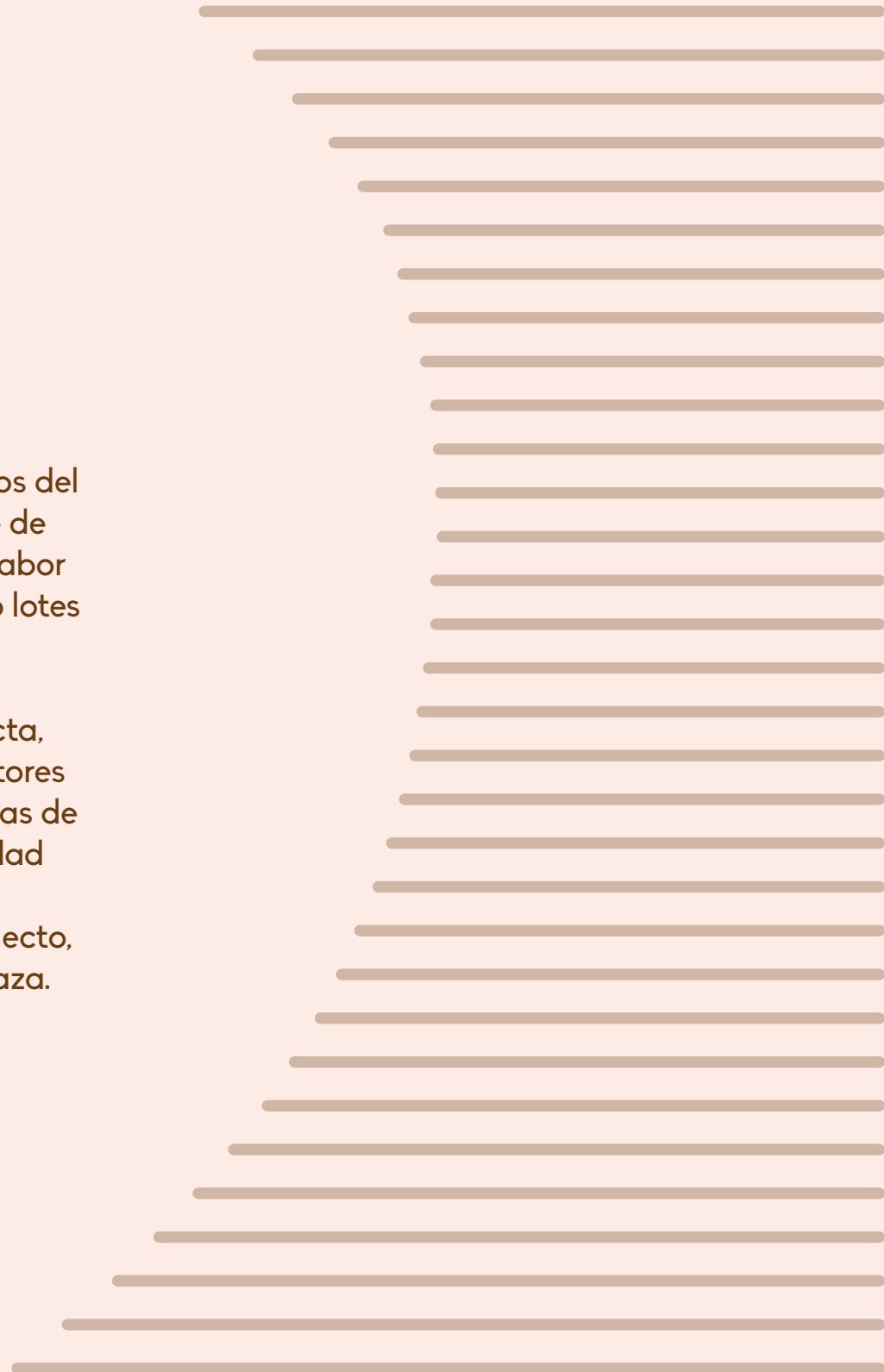
A continuación, presentamos la amplia gama de productos entorno a la experiencia de disfrutar una buena taza de café.



NUESTRO CAFÉ

INNATA Café Especial de Origen ofrece a los apasionados del mundo del café, diferentes variedades y orígenes de café de alta calidad (tipo exportación), además de reconocer la labor del caficultor a través del comercio justo de nano y micro lotes (producción en pequeñas cantidades).

Cada grano refleja alta calidad dada su recolección selecta, pues hacemos alianzas estratégicas con aquellos caficultores de diferentes regiones del país que tienen buenas prácticas de cultivo y que se reflejan en el cuidado, paciencia y habilidad para recoger sólo los frutos que están en su punto de maduración. De esta manera obtenemos un producto selecto, con el fin de garantizar la calidad y excelencia en cada taza.



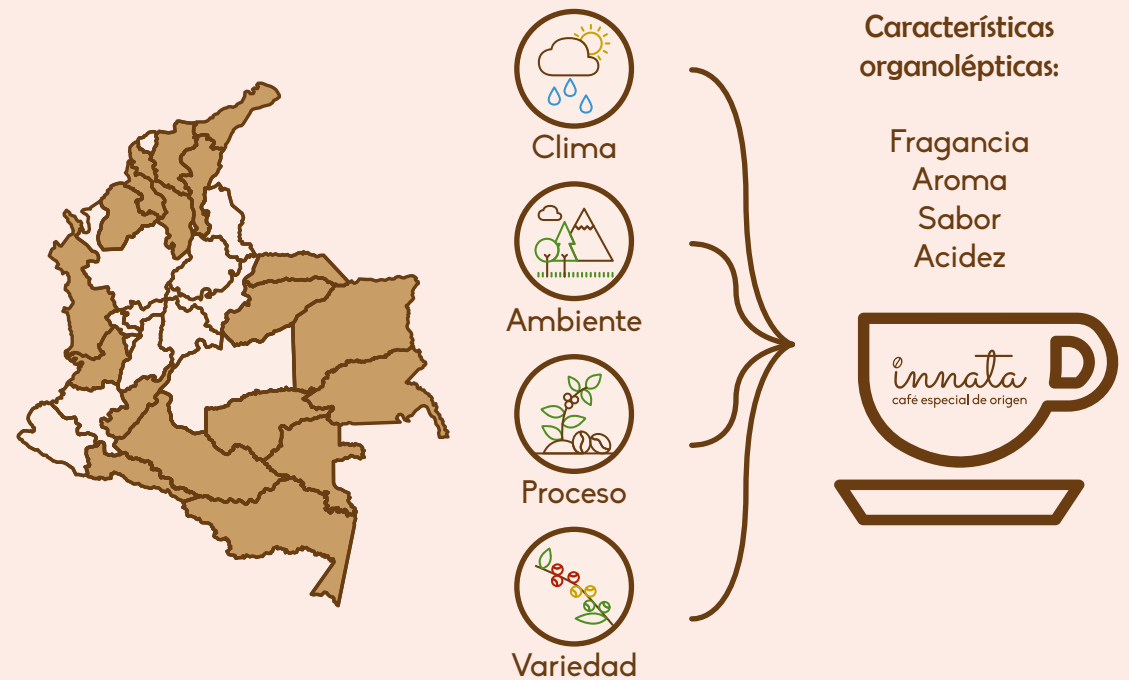


ORIGEN



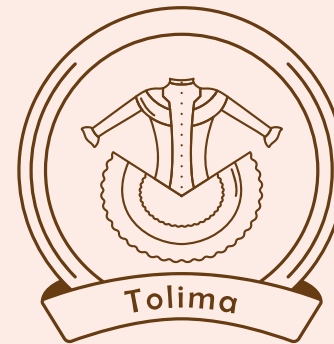
Origen

De acuerdo a su lugar de cultivo, las condiciones geográficas y climatológicas de la región se reflejan en las características organolépticas (fragancia, aroma, sabor y acidez) en cada bebida preparada. Además, las diferentes variedades de café y el proceso en finca, agregan un toque especial que invaden el paladar.



Empoderamiento femenino

INNATA Café Especial de Origen es una marca que al nacer bajo el trabajo y esfuerzo de una mujer promueve el emprendimiento y el esfuerzo de la mujer colombiana, es por ello que nuestros orígenes se identifican con trajes típicos femeninos de cada región. Es un homenaje a su esfuerzo y a su labor por nuestro país.



Cundinamarca



Café cultivado en tierra de los indígenas CHIOS (Muiscas), zona esmeraldífera e hídrica de Colombia, regada por aguas limpias y puras bajadas de la montaña. Tierra fértil con un paisaje de acuarelas verdes que invita a extasiarse con el aroma y el sabor de un buen café del Arca de Noé, en la región del Guavio.



Disponible en:

Variedad

- Castillo
- Bourbon rojo
- Bourbon rosado
- Bourbon amarillo
- Typica
- Colombia
- Tabi
- Caturra

Procesos

- Lavado tradicional
- Honey black
- Honey red
- Honey yellow
- Honey white
- Naturales

Tostión

- Media
- Media - alta

Presentación

- Grano
- Molido

Contenido

- 70 gr 250 gr
- 125 gr 500 gr



Tolima



Este departamento es el tercero en la producción nacional y caficultores, de ubicación geográfica en el centro del país, con todos los pisos térmicos desde el valle entre las cordilleras oriental y central hasta los picos helados de los nevados. Región de ancestros indígenas recios y de economía agrícola, se reflejan en una taza que se caracteriza por ser dulce y afrutada, de aromas intensos y un cuerpo definido.



Disponible en:

Variedad

- Castillo
- Bourbon rojo
- Bourbon rosado
- Bourbon amarillo
- Typica
- Colombia
- Tabi
- Caturra

Procesos

- Lavado tradicional
- Honey black
- Honey red
- Honey yellow
- Honey white
- Naturales

Tostión

- Media
- Media - alta

Presentación

- Grano
- Molido

Contenido

- 70 gr 250 gr
- 125 gr 500 gr



Santander



Pioneros de la caficultura comercial al ser la puerta de entrada del café en 1730. Sus cultivos que se extienden al norte sobre la cordillera oriental ofrecen una taza limpia de carácter fuerte, con un cuerpo medio-alto y balanceado. Igualmente tiene acidez media y cuenta con sabores dulces, herbales, con sutiles sanaciones cítricas y frutales.



Disponible en:

Variedad

- Castillo ●
- Bourbon rojo ●
- Bourbon rosado ●
- Bourbon amarillo ●
- Typica ●
- Colombia ✓
- Tabi ●
- Caturra ●

Procesos

- Lavado tradicional ✓
- Honey black ●
- Honey red ●
- Honey yellow ●
- Honey white ●
- Naturales ●

Tostión

- Media ✓
- Media - alta ✓

Presentación

- Grano ✓
- Molido ✓

Contenido

- 70 gr ✓ 250 gr ✓
- 125 gr ✓ 500 gr ✓

Eje Cafetero



Los paisajes montañosos naturales del Eje Cafetero, declarados Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, impresionan por sus cultivos de café situados en laderas de pendiente suave y por sus preciosos pueblos de fachadas de colores. Región cafetera por tradición.



Disponible en:

Variedad

- Castillo
- Bourbon rojo
- Bourbon rosado
- Bourbon amarillo
- Typica
- Colombia
- Tabi
- Caturra

Procesos

- Lavado tradicional
- Honey black
- Honey red
- Honey yellow
- Honey white
- Naturales

Tosti3n

- Media
- Media - alta

Presentaci3n

- Grano
- Molido

Contenido

- 70 gr 250 gr
- 125 gr 500 gr



Café excelso

Mezcla de nuestros mejores cafés de origen con tostión media-alta para incrementar el factor de rendimiento y dar respuesta a la alta demanda de consumo.



Disponible en:

Contenido

- 125 gr ✓
- 250 gr ✓
- 500 gr ✓

Presentación

- Molido ✓

Tostión

- Media - alta ✓



Consumo institucional

Entendiendo que las organizaciones tienen una demanda de grandes cantidades, para atender esta necesidad ofrecemos un café excelso de consumo institucional en presentaciones empacadas de manera sencilla y discreta al por mayor, optimizan el factor de rendimiento por cada taza gracias al café excelso de tuestión alta de su interior.

Disponible en:

Contenido		Presentación		Tuestión	
500 gr	✓	Grano	✓	Media	✓
1000 gr	✓	Molido	✓	Media - alta	✓
2500 gr	✓				
5000 gr	✓				

PERSONALIZA TU ETIQUETA

Como alianza comercial para ofrecer un producto diferenciado, es posible personalizar las etiquetas como atención especial para sus clientes. La etiqueta puede incluir la imagen de la empresa y llevará la leyenda "Este producto es una edición especial para ...".





Café especial de origen como regalo institucional con etiqueta personalizada.
Cortesía: BNI.



Regalo empresarial 125gr.

**NUESTROS
KIT ESPECIALES**



KIT DE EXPERIENCIA SENSORIAL

Nuestro kit de experiencia sensorial es integral, mucho más que una cata de café. Pues si bien consiste en un análisis sensorial, en él que se examinan sus propiedades a través de los sentidos y que nos permite percibir y apreciar los atributos característicos del café, tiene una clara intención de democratizar la cultura del buen café a través del aprendizaje por descubrimiento, la interacción y el compartir.



Disponible en:

Origen

Cundinamarca
 Eje Cafetero
 Huila
 Tolima
 Santander
 Surtidos

Variedad

Castillo
 Bourbon rojo
 Bourbon rosado
 Bourbon amarillo
 Caturra
 Colombia
 Tabi

Procesos

Lavado
 Tradicional
 Honey black
 Honey red
 Honey yellow
 Honey white
 Naturales

Tostión

Media
 Media - alta

Presentación

Grano
 Molido

Contenido

70 gr



Frascos que contienen muestras de café en cada uno de sus etapas desde su cosecha, también incluye una muestra de café de consumo comercial con el fin de identificar las diferencias con respecto a nuestro café de origen.



La triada básica del café que contiene los tres grandes grupos de sabores que posee el café: Chocolate, caramelo y frutos secos, te obsequiamos una muestra de cada uno para que disfrutes la experiencia.





- Una guía con el proceso de la experiencia sensorial que te ayudará a reconocer cada uno de los procesos y su razón de ser.
- Una rueda de colores que contiene la información mas completa sobre los sabores inmersos en el café, teniendo en cuenta su origen, cosecha, clima, ambiente y de más factores que influyen en la cosecha y como afecta el sabor al momento de ser bebido.
- El individual interactivo será tu guía para la colocación de los productos del kit, también actúa como un evaluador de la actividad permitiéndote armar tu perfil de taza de acuerdo a los resultados sensoriales.

KIT EMPRESARIAL

Con el fin de enriquecer la experiencia, ofrecemos diferentes opciones de productos complementarios, los cuales también pueden ser personalizados:



Disponible en:

Origen

Cundinamarca
Eje Cafetero
Huila
Tolima
Santander
Surtidos

Variedad

Castillo
Bourbon rojo
Bourbon rosado
Bourbon amarillo
Caturra
Colombia
Tabi

Procesos

Lavado
Tradicional
Honey black
Honey red
Honey yellow
Honey white
Naturales

Tostión

Media
Media - alta

Presentación

Grano
Molido

Contenido

70 gr





Bouquet de orígenes de 250 gr. 3 orígenes diferentes.

Bouquet de orígenes de temporada: es una pequeña caja que incluye tres (3) o cinco (5) unidades de café especial de origen de diferentes regiones del país en una presentación de 70gr, 125gr o 250 gr, con el fin de poder degustar las particulares características sensoriales de las diferentes regiones y variedades.



Souvenir Innata: Granos de café tostado recubiertos con un encantador chocolate amargo.

Souvenir: es un sobre de 100 gramos de chocolate, a fin de poder deleitar y comparar sus notas con el sabor cautivante del café colombiano.



Kit de café de 250 gr mas dripper

Café de origen + DripDrop: Ces sequam rehendae. Hendaecus ma cupid ea delende nditia am quis quaerit voluptaquam harum apist, simolest, inullic ilitatquid que repedi as con porro bernate nam ea sus mi, omnit repedit autae dolendus. Ad quae. Ut ent laces dellandebit porero qui corro blant ut labor asse labo. Me modissin reium cuptae et praeperorum.

**NUESTROS
TALLERES
SENSORIALES**





Momentos mágicos de encuentros familiares entorno a una buena taza de café.
Momentos memorables.

Con el fin de promover el consumo del buen café, te presentamos el enfoque de nuestro taller sensorial, a través del cual los asistentes comprenderán por qué hablamos de cafés especiales, cafés de origen y todo lo que representa disfrutar una buena taza de café.



Taller sensorial en Mercados Regionales.

¿En qué consiste?

Nuestro taller sensorial es mucho más que una cata de café. Pues si bien consiste en un análisis sensorial, en el que se examinan sus propiedades a través de los sentidos y que nos permite percibir y apreciar los atributos característicos del café; tiene una clara intención de democratizar la cultura del buen café a través del aprendizaje por descubrimiento, la integración y el trabajo en equipo.

Además de los estímulos gustativos, olfativos y visuales que permitirán evaluar las propiedades y defectos del café, compararlos y establecer unas preferencias entre ellas, es la oportunidad de comprender el esfuerzo que implica trabajar la tierra para cosechar los frutos por los que nos reconocen mundialmente como el café más suave del mundo.



Cata de café - Specialty Coffee Day con Kim Ossenblok.

Es un recorrido explicativo desde el origen, entendiendo que, de acuerdo al lugar de cultivo, las condiciones geográficas y climatológicas de la región se reflejan en las características organolépticas del café. Además, las diferentes variedades de café y el proceso en finca (beneficio), agregan un toque especial que invaden el paladar. De allí pasamos a las nociones básicas de torrefacción (tostión), entender las variables a tener en cuenta para la molienda requerida según el método de preparación. Para finalmente llegar a la degustación con los parámetros completos para apreciar el perfil de taza (fragancia, aroma, sabor y acidez) en cada bebida preparada.



Taller sensorial de cafés filtrados con Ivan Velez en Open Studio.

¿En qué consiste?

Una experiencia completa para grupos de hasta 15 personas con un tiempo estimado de duración de 2 horas. Si bien puede ajustarse para grupos más grandes, la dinámica grupal puede generar distracciones y extender el tiempo previsto. Suministramos todo el menaje (vajilla, elementos de mesa, métodos de preparación, entre otros), el café especial de origen a catar, además de muestras de café pergamino, en verde y tostado, muestras de alimentos o elementos didácticos que permitan asociar olores y sabores, amasijos/panes y quesos para limpiar el paladar, y demás insumos requeridos entorno al taller sensorial.



**NUESTRO
DRIP - DROP**



NUEVO MÉTODO DE FILTRADO COLOMBIANO



INDROP es la unión de dos compañías, entusiastas por hacer del consumo de café una experiencia sensorial, resaltando el trabajo y la dedicación de los caficultores, tostadores y baristas para reflejar en una taza de café todo el proceso desde su cultivo, pasando por el tostado y llegar hasta la preparación.

Nuestro primer producto es el método de filtrado DripDrop. Una apuesta por diseñar un método de filtrado en el que cualquier persona pudiera disfrutar las bondades del café colombiano de origen. El diseño original ha evolucionado desde la experiencia con diferentes baristas y tostadores, quienes nos han aportado su conocimiento para hacer de este método, un instrumento que resalta los aromas y sabores del café en una preparación práctica, acercando al consumidor ignoto a una taza con cuerpo y aroma y al profesional a una herramienta de experimentación

innata
café especial de origen

DROP
MATERIALIZA



Cata de café - Specialty Coffee Day con Kim Ossenblok.

Un método de filtrado rápido, que enriquece el cuerpo del café, gracias sus surcos en espiral profunda que controlan el flujo de la bebida hasta el goteo y sin generar amargos. El diseño de su base permite la salida del vapor y la visualización del hilo durante el filtrado.

Conscientes de la época en la que vivimos y la necesidad de soluciones sostenibles y amigables con el ambiente, nuestro método se elabora en materiales biodegradables o de fuentes minerales con menor impacto en el ambiente, nuestra forma de producción utiliza un esquema bajo demanda, cercana a los cero residuos, propendiendo por su diseño dentro de una economía circular.



Kit de café de origen + métodos filtrados en diferentes colores.

Nuestros métodos son fabricados en dos tipos de materiales:

Biopolímero biodegradable: Los DripDrop plásticos, son elaborados por impresión 3D con materiales a base de fuentes renovables tales como la caña o la remolacha. Los materiales se encuentran certificados por la comisión europea para los materiales plásticos de uso alimenticio, por lo que pueden entrar en contacto con alimentos sin transmisión de elementos. Soporta temperaturas hasta 115° y son biodegradable como la madera.

Recomendaciones: Evitar los choques térmicos de calor a frío, para prolongar la vida útil del producto, por lo que después del uso, se recomienda lavar con agua tibia y no fría.

Colores disponibles: Natural, Negro, Gris plateado, Azul y Rojo.



Cata de café - Specialty Coffee Day con Kim Ossenblok.

Cerámica y madera:

Los DripDrop cerámicos, son elaborados en porcelana y esmaltados en su cara exterior, con opción en su cara interior, en los colores de: Azul claro, Azul cobalto, Naranja, Negro, Blanco, Amarillo Lima, Rojo, Verde pistacho.

Las bases son elaboradas en madera tallada, en las maderas de: Pino, Nogal, Guayacán y Urapán.



PERSONALIZA TU DRIP-DROP

Por defecto todos los DripDrop estarán marcados en un costado del asa con "Típica" y en su anverso con "DripDrop".

Los DripDrop comercializados a través de Típica, pueden ser igualmente personalizados por sus clientes, en cuyo caso se reemplazará el nombre de DripDrop, ubicado en el costado posterior del asa, por el nombre deseado por el cliente. El texto no puede superar los 20 caracteres, incluyendo espacios.

De ser solicitado este servicio, tendrá un costo adicional y se presentará una visualización con 3 opciones para la selección de una de las propuestas.


Otras personalizaciones pueden ser incluidas con un costo adicional que será previamente informado, acorde con la complejidad de la personalización y bajo pedido.



innata
café especial de origen

D.I. Nataly Salas Patiño

 (+57) 312 522 60 69

 (+57) 319 221 35 19

 hablemos@innatacafe.co

 Bogotá D.C. - Colombia