

The background of the image is a misty, mountainous landscape. The mountains are layered, with the closest ones in the foreground appearing darker and more detailed, while the ones in the distance are shrouded in a light mist, creating a sense of depth. The overall color palette is muted, consisting of various shades of blue, grey, and dark green. The word "ALMA" is centered in the upper half of the image in a large, white, stylized font. The letters are bold and geometric, with sharp angles and a modern feel. The 'A's have a wide base and a sharp peak, while the 'L' and 'M' are composed of straight lines and right angles. The 'M' is particularly stylized, with a central vertical stroke and two diagonal strokes that meet at a point. The tagline "CONNECTING WITH THE ORIGINS" is positioned directly below the word "ALMA" in a smaller, white, sans-serif font. The text is centered and matches the clean, modern aesthetic of the logo above it. The overall composition is balanced and evokes a sense of tranquility and connection to nature.

ALMA

CONNECTING WITH THE ORIGINS

¿QUIÉNES SOMOS Y QUÉ HACEMOS?



Somos una red global enfocada en proveer café y cacao de alta calidad, desde los mejores orígenes, garantizando trazabilidad en cada producto y proceso.

Enfocados en desarrollar una cadena de suministro sostenible, en ALMA promovemos el comercio justo, reconociendo el esfuerzo de los productores y sus buenas prácticas agrícolas, apoyando así a las familias detrás de los cultivos.



¿CÓMO LO HACEMOS POSIBLE?



Estableciendo alianzas estratégicas con los productores y socios comerciales a lo largo de la cadena de suministro, a fin de garantizar la mayor calidad de nuestros productos y los mejores tiempos de respuesta a nuestros clientes, con el objetivo de establecer relaciones comerciales duraderas.

Con este modelo de negocio buscamos acortar la cadena comercial, con el fin de brindar un servicio de excelencia que le permita al productor colocar sus productos, en los mercados internacionales.



IMPACTO SOCIAL



En ALMA buscamos crear bienestar en toda la cadena comercial, siendo responsables con el medio ambiente, y las familias detrás de los cultivos. A través de nuestros esfuerzos comerciales, apoyamos a más de 900 familias que dependen de sus cultivos para el desarrollo.

Estamos convencidos de la importancia de los cultivos en el desarrollo de la región, y por ello enfocamos nuestros esfuerzos en reconocer el trabajo de los productores, dignificando su trabajo y pagando un precio justo por sus productos.



NUESTRA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA



En ALMA implementamos los más altos estándares de manejo en nuestros productos, durante toda la cadena de abastecimiento, garantizando la mejor calidad a nuestros clientes.

Contamos con la certificaciones USDA Organic y EU Organic otorgadas por ECOCERT



CAFÉS DE ESPECIALIDAD – GAITANIA



- Variedad: Arábica, Castillo
- Beneficio Post-cosecha: Lavado
- Origen: San Pedro de Gaitania. Tolima – Colombia
- Familias Cafeteras: 66 familias productoras
- Comunidad Productora: Indígenas Nasa We'sx
- Altura: 1,200 – 2.600 m.s.n.m.
- Puntaje de taza: 85,50



PUNTAJE	CLASIFICACIÓN	
95-100	Sobresaliente	Especial
90-94	Excelente	
85-89	Muy bueno	
80-84		
75-79	Usualmente de buena Calidad (UGQ)	No Especial
70-74	Calidad promedio	
60-70	Rango Intercambio	
50-60	Rango comercial	
40-50	Bajo rango	
< 40	Fuera de rango	

CAFÉS DE ESPECIALIDAD – PLANADAS



- Variedad: Arábica, Castillo
- Beneficio Post-cosecha: Lavado
- Origen: Planadas. Tolima – Colombia
- Familias Cafeteras: 295 familias productoras
- Comunidad Productora: Agentes de Paz
- Altura: 1,800 m.s.n.m.
- Puntaje de taza: 86

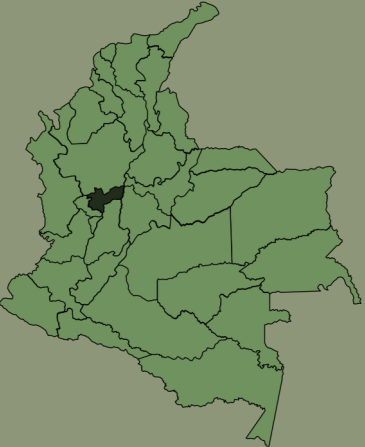


PUNTAJE	CLASIFICACIÓN	
95-100	Sobresaliente	Especial
90-94	Excelente	
85-89	Muy bueno	
80-84		
75-79	Usualmente de buena Calidad (UGQ)	No Especial
70-74	Calidad promedio	
60-70	Rango Intercambio	
50-60	Rango comercial	
40-50	Bajo rango	
< 40	Fuera de rango	

CAFÉS DE ESPECIALIDAD – CALDAS



- Variedad: Arábica, Castillo - Caturra
- Beneficio Post-cosecha: Lavado
- Origen: Manizales. Caldas – Colombia
- Altura: 2,160 m.s.n.m.
- Puntaje de taza: 83,50



PUNTAJE	CLASIFICACIÓN	
95-100	Sobresaliente	Especial
90-94	Excelente	
85-89	Muy bueno	
80-84		
75-79	Usualmente de buena Calidad (UGQ)	No Especial
70-74	Calidad promedio	
60-70	Rango Intercambio	
50-60	Rango comercial	
40-50	Bajo rango	
< 40	Fuera de rango	

EMPAQUES Y PRESENTACIONES



- Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad
- Empaque secundario: Saco de fibra natural 100% reciclable
- Presentación: 35kg | 70kg



CACAO PREMIUM – MARIQUITAS



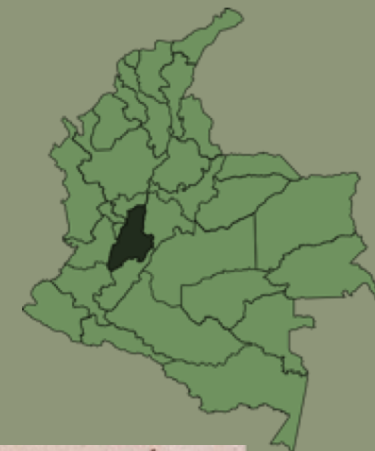
- Variedad: Trinitario – ICS 1, ICS 6, ICS 60, ICS 95, TSH 565, SV 41, CCN 51
- Beneficio Post-cosecha:
 - Fermentación: >76%
 - Secado: humedad 7.5%
- Origen: Mariquita, Tolima – Colombia
- Altura: 500 m.s.n.m.
- Certificación: USDA Organic | EU Organic
- Peso del grano: 1.15gr/g average
- Cadmium: < 0.0084mg/kg



CACAO PREMIUM – PLANADAS



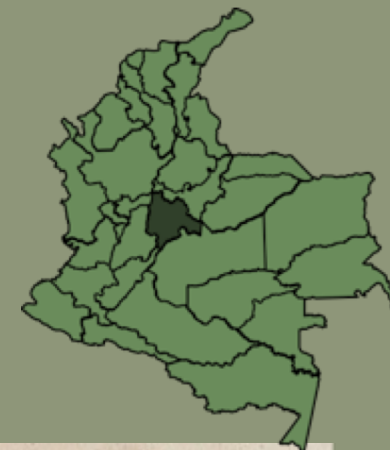
- Variedad: Trinitario - Blend
- Beneficio Post-cosecha:
 - Fermentación: >76%
 - Secado: humedad 7.5%
- Origen: Planadas, Tolima – Colombia
- Altura: 900 – 1,200 m.s.n.m.
- Certificación: USDA Organic | EU Organic
- Peso del grano: 1.20gr/g average
- Cadmium: < 0.0084mg/kg



CACAO CONVENCIONAL - YACOPI



- Variedad: Trinitario - blend
- Beneficio Post-cosecha:
 - Fermentación: >65%
 - Secado: humedad 7.5%
- Origen: Planadas, Tolima – Colombia
- Altura: 1,100 – 1,400 m.s.n.m.
- Peso del grano: 1.10gr/g average



EMPAQUES Y PRESENTACIONES



- Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad
- Empaque secundario: Saco de fibra natural 100% reciclable
- Presentación: 25kg | 50kg



¿DÓNDE ESTAMOS?



CONTACTO



COLOMBIA – ESPAÑA – PORTUGAL – ITALIA – UK

info@almatrading.co

www.almatrading.co