



ALMA

CONNECTING WITH THE ORIGINS

¿QUIÉNES SOMOS Y QUÉ HACEMOS?

ALMA
CONNECTING WITH THE ORIGINS

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

ALMA
CONNECTING WITH THE ORIGINS



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.

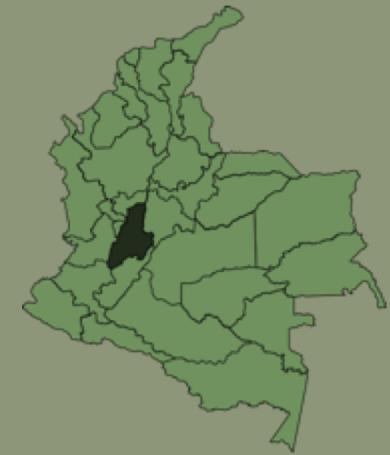
Contamos con la certificaciones USDA Organic y EU Organic otorgadas por ECOCERT



CAFÉS DE ESPECIALIDAD - GAITANIA

ALMA
CONNECTING WITH THE ORIGINS

- 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
90-94	
85-89	Excelente
80-84	Muy bueno
75-79	Usualmente de buena Calidad (UGQ)
70-74	Calidad promedio
60-70	Rango Intercambio
50-60	Rango comercial
40-50	Bajo rango
< 40	Fuera de rango

CAFÉS DE ESPECIALIDAD - PLANADAS

ALMA
CONNECTING WITH THE ORIGINS

- 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
90-94	
85-89	Excelente
80-84	Muy bueno
75-79	Usualmente de buena Calidad (UGQ)
70-74	Calidad promedio
60-70	Rango Intercambio
50-60	Rango comercial
40-50	Bajo rango
< 40	Fuera de rango

CAFÉS DE ESPECIALIDAD - CALDAS

ALMA
CONNECTING WITH THE ORIGINS

- 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
90-94	
85-89	Excelente
80-84	Muy bueno
75-79	Usualmente de buena Calidad (UGQ)
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

ALMA
CONNECTING WITH THE ORIGINS

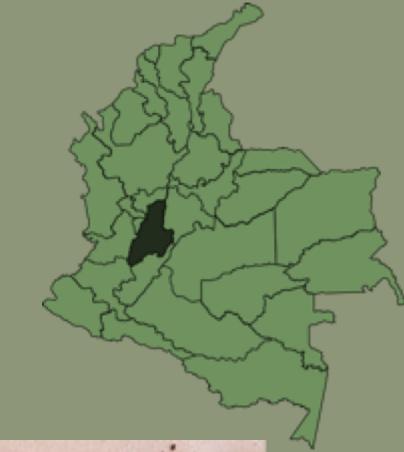
- Variedad: Trinitario – ICS 1, ICS 6, ICS 60, ICS 95, TSH 565, SV 41, CCN 51
- Beneficio Post-cosecha:
 - Fermentación: >76%
 - Secado: humedad 7.5%
- Origen: Mariquita, Tolima – Colombia
- Altura: 500 m.s.n.m.
- Certificación: USDA Organic | EU Organic
- Peso del grano: 1.15gr/g average
- Cadmium: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



CACAO PREMIUM - PLANADAS

ALMA
CONNECTING WITH THE ORIGINS

- 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

ALMA
CONNECTING WITH THE ORIGINS

- 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

ALMA
CONNECTING WITH THE ORIGINS

- 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