



## PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS





## *Cultura Cafetera*

Café de especialidad es aquel grano a rostro descubierto conocido por su identidad y cada huella que deja su paso por el mundo, el cual es producto de la dedicación de los amantes del café que con el paso del tiempo han perfeccionado cada etapa de su proceso orientado al sabor final en taza. La especialidad corresponde a una raza de cafeto, finca, origen, secado, tostado y cultura en

específica que goza armónicamente de una perfecta trazabilidad que rescata sabores originarios de pueblos y lugares con una riqueza inimaginable la que Café Bou ha querido rescatar y traer a Chile para que nuestras manos le otorguen el sello final y dar paso a disfrutar un momento de conexión con sus orígenes...



## 100% CAFÉ DE ORIGEN

El Punto de partida de nuestro gran café es con nuestros amigos productores lo cuales poseen amplia experiencia en café cuyas familias han perfeccionado por generaciones sus prácticas para cultivar café de especialidad de la más alta calidad.



## TOSTADO Y ENVASADO EN CHILE

Nuestro tostado resalta las mejores características de origen para que puedas disfrutar en su máximo esplendor su sabor. En todas nuestras variedades los granos son tostados previo a envasar por:

*Juan Mario Carvajal B.*  
Caféólogo



## APOYANDO A NUESTROS CAFICULTORES

Coffee kids es una de las principales ONG en ayuda de las nuevas generaciones de caficultores, empoderándolos y mejorando sus prácticas por un comercio más justo

Un % de tu compra va en directa ayuda de las nuevas generaciones de caficultores.



# CAFÉ DE ESPECIALIDAD

## *Recien Tostado*



Productos Bou rescata sabores de especialidad de reconocidas regiones cafeteras del mundo, con una armónica trazabilidad, granos que han sido cultivados en fincas de tradición y con todos sus procesos orientados a un gran sabor final en taza, experiencia que hemos traído a Chile para darle el punto final con un tostado que resalte sus mejores características de origen y así puedas disfrutar en su máximo esplendor su sabor y experimentar un viaje en conexión con su finca.

**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**

**PEQUEÑOS LOTES DE CAFÉ**

*Hechos a mano*

# CAFÉ DE ORIGEN

PARA PERSONAS  
ORIGINALES



# LADERAS DEL TAPIAS

## NEIRA, DEPARTAMENTO DE CALDAS

Laderas del Tapias proviene de la región del tapias, ubicada en departamento de Caldas Colombia, su nombre hace referencia al río Tapias que nace a 3500 mts. de altura recorriendo todos los campos de café dando lugar a una región muy verde. Los campos de café de Laderas del Tapias nacen aproximadamente hace 40 años siendo los primeros de café de especialidad del país.

**Origen:** Colombia

**Región:** Region del cañon del rio Tapias en el municipio de Neira, Caldas.

**Finca:** El Balcón de la Montaña

**Altitud:** 1.300-1.700 msnm

**Proceso:** inicia con una recolección manual, proceso natural con control de fermentación y secado al sol.

**Cosecha:** Principal: marzo a junio. Travesía: octubre-noviembre

**Puntaje:** 84,50

**Notas:** Naranja, Panela, Acidez cítrica brillante, Residual prolongado, Cuerpo cremoso.



**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**



# SAUSALITO

## VEREDA LA LINDA MANIZALES, CALDAS

El Sr. Hernando García es quien dirige la finca Sausalito junto a su familia. Está localizada a una altura entre 1.800-1.950 msnm en la ciudad de Manizales. Sausalito cuenta con 12 hectáreas en total de las cuales 7 son cultivos de café. Las condiciones climáticas que presenta la Finca Sausalito hacen un excelente café con notas frutales y a chocolate.

**Origen:** Ciudad de Manizales

**Región:** Caldas

**Finca:** Sausalito

**Altitud:** 1.800 – 1.950 Mts

**Proceso:** Los mejores granos son recolectados y llevados a un despulpado tradicional con un posterior control en el proceso de fermentación. Adicionalmente el café pasa por un proceso de secado al sol y después de 10 días en donde se obtiene la humedad adecuada (entre 10%-12%) se empaca.

**Cosecha:** Diciembre a Febrero

**Puntaje:** 84

**Notas:** frutos secos, cereza, chocolate, acidez cítrica, residual prolongado, cuerpo cremoso.

**ORGÁNICO**



**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**



# LA CHACRA D' DAGO

*Biodinámico*

## VILLA RICA; EN SAN LUIS DE SHUARO, CHANCHAMAYO - JUNIN - PERÚ

La agricultura Orgánica & Biodinámica es la mejor forma de poder obtener productos más equilibrados, sanos y productivos, lo que se traduce en mejorar la calidad del fruto. Para Dagoberto Marín pionero en Biodinámica en la producción de café, nos presenta su nueva edición de cafés de alta gama de la Chacra D Dago. Una mezcla de las mejores variedades que reflejan un trabajo de 3 generaciones con una Agricultura Sostenible en armonía con la naturaleza y el Cosmos.

**Finca:** la Chacra D Dago

**Altitud:** 1.660 msnm

**Variedad:** 50% Caturra 35% Catuhai 15% Típica

**Cosecha Principal:** Julio a septiembre.

**Puntaje:** 83.5

**Notas:** Chocolate, chancaca, azúcar rubia, nueces, malta dulce

El café presenta fragancia con notas dulces a frutos secos, nuez, cocoa chocolate, buena intensidad. Acidez cítrica semijugoso, cuerpo medio. Post gusto duradero. Libre de Defectos sensoriales



**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**



# INGA APONTE

## EL TABLÓN DE GÓMEZ, DEPTO DE NARIÑO

Café de especialidad colombiano de variedad caturra, proveniente de una región volcánica, sus plantaciones cafeteras se ubican a la falda del volcán Galeras, el cual constantemente nutre las tierras con su ceniza volcánica la que le otorga una acidez especial al grano de café. La reserva está localizada a 4 horas de Pasto, la capital del departamento de Nariño, en la frontera con Ecuador. Los Ingas como se hacen llamar, son descendientes de los Incas, establecidos desde el siglo 18. Los ingas están son una de las comunidades indígenas más prosperas en Colombia y están muy orgullosos de su cultura.

**Origen:** Reserva Inga Aponte localizada a 4 horas de Pasto.

**Región:** Nariño

**Finca:** Resguardo indígena Inga Aponte

**Altitud:** 2.110 msnm.

**Proceso:** Natural, son amigables con el medio ambiente y un secado al sol.

**Cosecha:** Mayo a Julio principal y producen pequeñas cantidades todo el año.

**Puntaje:** 84

**Notas:** Frutal, Vainilla, limón, residual dulce, acidez cítrica brillante, cuerpo jugoso.



**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**



# PURO CHILE

ES TU CIELO AZULADO...

EDICIÓN LIMITADA

## VAMOS CHILE

Un país de emprendedores necesita energía, somos el presente y futuro no perdamos la motivación y sigamos construyendo! Por nuestro lado queremos aportar con un café cargado de inspiración. Creamos un blend con cafés especiales, tres perfiles de tueste bajo medio y alto que busca captar la intensidad de cada chileno y unirlos!

**Origen:** Blend, Colombia.

**Proceso:** Lavado

**Grado de tueste:** Medio - Alto

**Puntaje:** 84

**Notas:** Chocolate, Nuez y Caramelo.



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO



RECÍEN MOLIDO



VIVA CHILE 1 + 1 = 3 LEVATEMOS CHILE  
SOMOS UNO SOLO NECESITAS UN CAFE HOY ES TU DIA UN CAFE UNA NUEVA IDEA VIVA CHILE  
ORIGEN: COLOMBIA 1 + 1 = 3

# KERA-LA

## REGIÓN DE KERA-LA

Desde la India de la región de Kera-la llega esta único origen de variedad robusta, una de las pocas del mundo en ser consideradas de especialidad. Un café único de gran personalidad, cuerpo, crema y notas maderosas. Kera-la es sabor y energía, un ritual único para cada mañana, tu día sera otro .

**Origen:** India

**Región:** Kera-la

**Finca:** Cooperativa Kera

**Variedad:** Canephora

**Altitud:** 1.000 msnm.

**Proceso:** Lavado

**Puntaje:** 80

**Notas:** Chocolate amargo, especias, cacahuates, residual maderoso.



**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**



# SAN ANTONIO

## CANTÓN ALVAREZ, SANTA TECLA, LA LIBERTAD

Finca San Antonio se encuentra en la cima del Volcán de San Salvador a 1,650 a 1,780 msnm, una zona bendecida para el cultivo de cafés especiales. La finca posee 70 hectáreas donde se cultivan los mejores varietales de café en el mundo como el Bourbon, Pacamara y Pacas. La cosecha se realiza cada año entre los meses de enero a marzo, la corta de café se realiza manualmente por los caficultores quienes tienen larga experiencia y destreza suficiente para reconocer cuando la cereza de café se encuentra en su punto exacto de madurez. El café se procesa en el beneficio de Vivaqua ubicado a 20 kilómetros de la Finca donde se procesa por uno de nuestros tres métodos: Lavado, Honey o Natural. En todo el proceso hasta el envasado se trabaja con un 100% de trazabilidad, por lo que garantizamos que el café que se está entregando, es de la finca y cosecha que se informa en el envase.

**Origen:** Cantón Alvarez

**Región:** Santa Tecla, La libertad

**Finca:** San Antonio

**Variedad:** Red Bourbon

**Altitud:** 1.650 a 1.780 msnm.

**Proceso:** Lavado.

**Puntaje:** 86

**Notas:** Caramelo, chocolate, Dulce Intenso y cítrico.



**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**



# NATURAL DECAF

## HUILA, COLOMBIA

Nuestro natural decaf es producido mediante un proceso que utiliza como disolvente de la cafeína un ingrediente derivado de la caña de azúcar de manera de obtener un grano lo mas limpio y natural posible.

### DESCAFEINADO

**Origen:** Huila

**Finca:** Sausalito

**Altitud:** 1.700 Mts

**Proceso:** Descafeinado naturalmente con caña de azucar

**Notas:** Naranja, caramelo, cuerpo cremoso y aroma dulce, residual limpio y prolongado.



**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**



# BIES AWAN

## SUMATRA, GAYO ACEH

Desde el majestuoso archipiélago de Indonesia, llega un nuevo lote especial de la aldea Bies ubicado en la isla de Sumatra. Se trata del lote "Awan", donde caficultores del pueblo de Takengon y el Lago Tawar trabajan para traer un café de gran calidad (85+). En esta zona trabajan dos colectores muy renombrados: Mr. Gimin y Mr. Sugeng, quienes brindan capacitación, asesoran a los caficultores y estandarizan los procesos de selección, fermentación, lavado, despulpado y secado. Los cultivos de café en Sumatra se encuentran a una altitud de entre 1300 y 1700 m.s.n.m., en medio de un clima de mucha humedad debido a las tormentas y tifones que ocurren en este archipiélago. Esta es una variable que los caficultores tienen que sortear al momento del trillado y el secado. El café, con una humedad del 50% es llevado a la Cooperativa PT. IKA en Takengón, donde es secado hasta alcanzar un 30% y con ese nivel es trillado. Este proceso de trillado húmedo se denomina "giling basah". Este meticuloso proceso y dedicación de los caficultores isleños tiene un gran efecto en taza: exquisitas notas a caramelo, cedrón, manzana roja y mango y un cuerpo muy sedoso, ¡que te encantarán!

**Origen:** Sumatra

**Región:** Gayo Aceh

**Cooperativa:** PT. Ihitiyeri Ketu Ara

**Varietal:** Gayo 1 (Tim Tim) & Ateng

**Altitud:** 1.300 a 1.500 msnm.

**Proceso:** Giling Basah (Trillado Húmedo)

**Puntaje:** 85

**Notas:** Caramelo, cedro, manzana roja, mango.



**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**



# NEMBA

## PROVINCIA DE KAYANZA

El café de Burundi, es el café del corazón de África, así se lo conoce por la forma del país. Desde esta nación, Señor K seleccionó un café lavado de Nemba en la provincia de Kayanza, caracterizada por sus suelos volcánicos ricos en nutrientes y con buena altitud para lograr complejos sabores y aromas en el café. Esta es una región conocida por una gran reivindicación de sus caficultores, quienes demostraron que juntos y con mucho esfuerzo, se puede conseguir un gran producto de calidad. En 1991 nace la estación de lavado para esta región, la cual recolecta la producción de más de 2600 caficultores locales de 15 colinas vecinas. El trabajo conjunto y disciplinado ha llevado a esta a provincia a producir uno de los mejores cafés del país con reconocimiento a nivel mundial. Kayanza esta a la vanguardia de la producción cafetera en Burundi.

**Origen:** Burundi, Nemba

**Región:** Provincia de Kayanza

**Cooperativa:** Nemba

**Variedad:** 100% Bourbon Rojo

**Altitud:** 1.818 msnm.

**Proceso:** Lavado

**Puntaje:** 85

**Notas:** Cacao, canela, té negro, sedoso



**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**



# BREMEM

*Orgánico*

## DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ

La finca orgánica Bremen se ubica en la zona montañosa del departamento de Baja Verapaz, Guatemala, a una altitud promedio de 1100 m.s.n.m. Administrada por Edwin Wolmers, la finca tiene una amplia y completamente trazable producción de variedades de café: Bourbon, Typica, Catuai, Maragoype, Caturra, Sarchimor, Obata, Anacafe 14 y Catimor.

Estos lotes crecen en medio de un área rodeada por árboles frutales, bosques endémicos y formaciones geológicas. La preservación de esta biodiversidad impulsó a la familia Wolmers a migrar hacia una producción orgánica desde 2013. Esta transición, si bien ha reducido el rendimiento, ha provocado una considerable mejora en el bienestar de la finca: suelo, agua, trabajadores y producción. El fruto de este arduo trabajo permite contar con un café orgánico, fermentado en tanques y secado a una humedad de 10-12% al sol y por secado mecánico. Prueba el fruto de la tierra centroamericana que Señor K trae a tu taza.

**Origen:** Guatemala

**Región:** Departamento de Baja Verapaz

**Finca:** Bremen

**Variedad:** Bourbon, Typica, Catuai, Maragoype, Caturra

**Altitud:** 1.400 msnm.

**Proceso:** Lavado

**Puntaje:** 84

**Notas:** Chocolate oscuro, nectarina y durazno, caramelo y miel



**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**



# SIERRA MIXTECA

## KENYA-KIRIMIMI

Sierra Mixteca es una zona montañosa ubicada en el norte de Oaxaca. La civilización mixteca fue una de las culturas más brillantes de Mesoamérica y muchas de sus tradiciones aún se pueden ver en la sociedad actual. En las tierras altas de la región de Sierra Mixteca, hay cientos de pequeños productores de café, descendientes de la Mixteca y con tamaños de granja de no más de 2-3 hectáreas. Estos agricultores están dedicados y comprometidos a producir café para ganarse la vida, pero muchos de ellos también producen otras cosas como miel y frutas para diversificar su oferta. En México la mayor parte de las plantaciones se encuentran en los estados de Veracruz, Oaxaca, Chiapas, Puebla, Tabasco, Tamaulipas, Querétaro e Hidalgo. Estos cafetales por lo general se establecen como cultivo de sombra.

**Origen:** Sierra Mixteca

**Región:** Oaxaca

**Finca:** La Lucha

**Varietal:** Bourbon, Typica

**Altitud:** 1.500 msnm

**Proceso:** Lavado

**Puntaje:** 85

**Notas:** Chocolate, cítrico naranja y mandarina, ciruela, miel y flor hibiscus.



**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**



# BLEND

*Santa Rosa*

## BLEND ZONAL DE VARIEDAD COLOMBIA

Santa Rosa de Cabal es un municipio Colombiano ubicado en el departamento de Risaralda en pleno eje cafetero. Destaca por su larga tradición cafetera, clima templado único para el cultivo de cafés de alta gama. Gracias al fruto del trabajo colaborativo entre caficultores nace este café, donde nos unimos a las asociaciones regionales para agrupar a las mejores fincas. Café perfecto para tu prensa francesa o moka italiana. Este BLEND destaca por su fresco olor y sabores vivos, no te lo puedes perder, un café especial.

**Origen:** Risaralda

**Región:** Eje Cafetero

**Finca:** Blend zonal de variedad Colombia

**Variedad:** Colombia

**Altitud:** 1.700 msnm

**Proceso:** Lavado

**Puntaje:** 84

**Notas:** Chocolate, caramelo, nuez, buen cuerpo.



**PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.**



**GRANO**



**RECÍEN MOLIDO**





*Planes Especiales*  
**PARA HOTELES,  
CAFETERIAS,  
CASINO Y  
RESTAURANT**



# CÁPSULAS BIODEGRADABLES

*Café de especialidad*



Disfruta Nuestra Línea De Especialidad En Capsulas Biodegradables Compatibles Con Cafeteras Nespresso. Tostado, Molido Y Envasado En Chile!

**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS DE CAFÉ  
COMPATIBLES CON NESPRESSO®**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# LADERAS DEL TAPIAS

**Notas Aromáticas:**

Miel, limón cítrico, trazas de chocolate, acidez alta.

**Origen:** Colombia - Single origin

**Variedad:** Arábica

**Intensidad:** 11/12

**Finca:** El Balcón de la Montaña

**Altura:** 1.650 - 1.980 mts



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# SAUSALITO

## Notas Aromáticas:

Cítricos, miel, frutos rojos, uvas, caña de azúcar, buena acidez (café de especialidad).

**Origen:** Colombia - Single origin

**Variedad:** Arábica

**Intensidad:** 4/12

**Finca:** Sausalito

**Altura:** 1.830 - 1.950 mts



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

PERÚ

# LA CHACRA D' DAGO

*Biodinámico*

**Notas Aromáticas:**

Chocolate, chancaca, azúcar rubia, nueces, malta dulce.

**Origen:** Perú

**Variedad:** 50% Caturra 35% Catuhai 15% Típica.

**Intensidad:** 9/12

**Finca:** la Chacra D Dago

**Altura:** 1.660 mts



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# INGA APONTE

## Notas Aromáticas:

Dulce, caramelo, sabor floreciente, cuerpo balanceado (café de especialidad).

**Origen:** Colombia - Single origin

**Variedad:** Arábica

**Beneficio:** Lavado

**Intensidad:** 8/12

**Finca:** Inga Aponte

**Altura:** +2.100 mts



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# PURO CHILE

ES TU CIELO AZULADO...

EDICIÓN LIMITADA

**Origen:** Blend, Colombia.  
**Proceso:** Lavado

**Grado de tueste:** Medio - Alto  
**Notas:** Chocolate, Nuez y Caramelo.



**VIVA CHILE**  $1+1=3$   
**SOMOS UNO SOLO**  
**NECESITAMOS UN CAFÉ**  
**LEVANTEMOS CHILE**  
**ORIGEN: COLOMBIA**  $1+1=3$   
**HOY ES TU DIA UN CAFÉ UNA NUEVA IDEA**  
**VIVA CHILE**

**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# KERA-LA

**Origen:** India  
**Región:** Kera-la  
**Finca:** Cooperativa Kera  
**Variiedad:** Canephora  
**Altitud:** 1.000 msnm.

**Intensidad:** 12/12  
**Proceso:** Lavado  
**Notas:** Chocolate amargo, especias, cacahuates, residual maderoso.



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# SAN ANTONIO

**Origen:** Cantón Alvarez  
**Región:** Santa Tecla, La libertad  
**Finca:** San Antonio  
**Varietal:** Red Bourbon  
**Altitud:** 1.650 a 1.780 msnm.

**Intensidad:** 07/12  
**Proceso:** Lavado.  
**Notas:** Caramelo, chocolate, Dulce Intenso y cítrico.



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# NATURAL DECAF

Nuestro Café Natural Decaf, es producido a través de un proceso que utiliza como disolvente un ingrediente derivado de la caña de azúcar (único café comercial de nuestro mix de productos).

**Origen:** Colombia - Single origin

**Intensidad:** 6/12



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# BIES AWAN

**Origen:** Sumatra  
**Región:** Gayo Aceh  
**Cooperativa:** PT. Ihitiyeri Ketu Ara  
**Variedad:** Gayo1 (Tim Tim) & Ateng

**Altitud:** 1.300 a 1.500 msnm.  
**Intensidad:** 06/12  
**Proceso:** Giling Basah (Trillado Húmedo)  
**Notas:** Caramelo, cedro, manzana roja, mango.



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# NEMBA

**Origen:** Burundi, Nemba  
**Región:** Provincia de Kayanza  
**Cooperativa:** Nemba  
**Variedad:** 100% Bourbon Rojo

**Altitud:** 1.818 msnm.  
**Intensidad:** 07/12  
**Proceso:** Lavado  
**Notas:** Cacao, canela, té negro, sedoso



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# BREMEM

*Orgánico*

**Origen:** Guatemala  
**Región:** Departamento de Baja Verapaz  
**Finca:** Bremen  
**Varietal:** Bourbon, Typica, Catuai, Maragoype, Caturra

**Altitud:** 1.400 msnm.  
**Intensidad:** 08/12  
**Proceso:** Lavado  
**Notas:** Chocolate oscuro, nectarina y durazno, caramelo y miel



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# SIERRA MIXTECA

**Origen:** Sierra Mixteca  
**Región:** Oaxaca  
**Finca:** La Lucha  
**Variedad:** Bourbon, Typica  
**Altitud:** 1.500 msnm

**Intensidad:** 08/12  
**Proceso:** Lavado  
**Notas:** Chocolate, cítrico naranja y mandarina, ciruela, miel y flor hibiscus.



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# CÁPSULAS BIODEGRADABLES BLEND

## E J E C A F E T E R O



Disfruta Nuestra Línea BLEND, Capsulas Biodegradables  
Compatibles Con Cafeteras Nespresso. Tostado, Molido Y  
Envasado En Chile!

**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS DE CAFÉ  
COMPATIBLES CON NESPRESSO®**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# BLEND

*Belén de Umbría*

**Ubicación:** Belén De Umbría, Risaralda, Colombia.

**Altura:** 1.500 MSNM

**Variedad:** Caturra.

**Intensidad:** Suave.

Belén de Umbría pertenece a el departamento de Risaralda en Colombia, ubicado al oeste de la Cordillera y es uno de los 14 municipios de esta región. Su economía está basada en la agricultura y el café es su principal fuente de ingresos. El pueblo Belumbrense es pequeño pero tiene suelos bastante fértiles y un clima óptimo para la actividad cafetera.



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# BLEND

*Manizales*

**Ubicación:** Manizales, Caldas, Colombia.

**Altura:** 1.800 MSNM

**Variedad:** Castillo.

**Intensidad:** Medio.

Manizales es la capital del departamento de Caldas, su extensión, zonas rurales y montañas hacen del café de esta región único. Su clima y suelos son ideales para las actividades cafeteras.



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*

# BLEND

*Santa Rosa*

**Ubicación:** Santa Rosa de Cabal, Risaralda, Colombia.

**Altura:** 1.700 MSNM

**Variedad:** Colombia.

**Intensidad:** Intenso.

Santa Rosa de Cabal pertenece a el departamento de Risaralda en Colombia, ubicado al nororiente de la región y es uno de sus 14 municipios. Su economía está basada en el turismo y el café es su principal fuente de ingresos. El pueblo Belumbrense es pequeño pero tiene suelos bastante fértiles y un clima óptimo para la actividad cafetera.



**PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS**



Cápsula  
*Biodegradable & Compostable*



## LAS CÁPSULAS DE CAFÉ BOU SON BIODEGRADABLES Y COMPOSTABLES

Bajo Regimen Industrial En Dos Meses, Estan Hechas En Un 100% De Material Vegetal.

### ¿QUÉ ES EL COMPOST?

El compost es un tipo de tierra hecha a base de desechos orgánicos y elementos de material vegetal. Lo conseguimos a partir del proceso llamado compostaje, en el cuál, microorganismos van descomponiendo la materia orgánica hasta formar tierra rica en nutrientes. Las capsulas de café Bou no dejan huella en el planeta, son compostables en dos meses bajo régimen industrial a temperaturas entre 60°C a 80°C, desapareciendo y transformándose en abono para el medio ambiente!



Compostable industrialmente en 180 día Certificación Compostabilidad según normal Europea N° 3534.4343

### QUEREMOS QUE EL 100% DE NUESTRAS CAPSULAS SE COMPOSTEN

Contamos con diversos puntos de recolección para nuestras cápsulas. Mediante un gestor de residuos realizamos el compost industrial.



## RECICLAJE DE CÁPSULAS Y BORRA A DOMICILIO POR EL SEÑOR COMPOST

Contrata nuestro servicio de retiro de capsulas y borra a domicilio por el mismísimo Señor Compost ( @sr\_compost ), junta tus capsulas usadas y la borra de tu café para que nosotros las reciclemos en una planta de compostaje industrial.

Valido para providencia, las condes, vitacura y ñuñoa. pronto mas comunas y regiones...

