Conoce a

Legado

Café

(+57) 311 7171200 | @legado_cafe | www.legadocafe.co



¿Por qué

LEGADO CAFÉ?

Legado Café representa la tradición del cultivo del café en Colombia. Generación tras generación esta labor ha sido transmitida y enseñada.

Así ha sucedido también en nuestra familia Gómez Moscoso: El café se ha convertido en un Legado siendo la tercera generación en cultivar café y conviertiendolo en la base de nuestra economía familiar.

Estamos convencidos que Legado Café no es solo una empresa o marca más de café: es una responsabilidad histórica en la cual queremos mantener la calidad y el prestigio del café colombiano.

Por eso el café no es sóla una bebida, es nuestro LEGADO.

Legado
Café

Legado
-Café-



Proceso de Transformación



TRILLA Y TOSTIÓN

Mantenemos en la finca procesos amigables con el medio ambiente con una nutrición generosa y una producción limpia.

Así también, a los productores asociados a los cuales también les compramos el café, procuramos que tengan protocolos claros de calidad y procesamiento para obetener una taza consistente.

La trilla es el proceso en el que se le retira la cascara seca al café para que quede la sola almendra verde del café, que es la material prima para la tostión.

Siempre estamos presente en el proceso de trilla, el cual se terceriza en los mejores centros de trilla. De esta manera aseguramos la trazabilidad del producto.

En la tostión procuramos que cada variedad y punto de tueste se desarrolle para resaltar de la major manera los atributos propios del café.

Producto Final

y Ficha Ténica



Caturra,

Tostión Espresso.

FINCA SANTA CRUZ.

Ubicación: Marquetalia, Caldas

Proceso: lavado y secado al sol

Perfil de taza: Chocolate, almendras tostadas. Cuerpo Redondo

Caficultor: Gustavo Adolfo Gómez

Caturra,

Tostión Media.

FINCA SANTA CRUZ.



Ubicación: Marquetalia, Caldas.

Proceso: lavado y secado al sol.

Perfil de taza: Sabor a frutos rojos, piel de naranja. Cuerpo cremoso, residual dulce a caña.

Caficultor: Gustavo Adolfo Gómez

Producto Final y Ficha Ténica



Gesha,

Tostión Ligera.

FINCA SANTA CRUZ.

Ubicación: Marquetalia, Caldas

Proceso: lavado y secado al sol

Perfil de taza: Fragancia cítrica, notas a mandarina y naranja tangelo. Cuerpo cremoso. Residual dulce prolongado.

Caficultor: Gustavo Adolfo Gómez

Bourbon Amarillo,

Tostión Media.

FINCA LA DIVISA.



Ubicación: Apia, Risaralda.

Proceso: natural.

Perfil de taza: Fragancia canela. Sabor a cocoa, melaza, acidez toronja. Residual almendras.

Caficultor: Oscar Restrepo.

Legado
Café

Cultivando con Responsabilidad

Comprendemos la importancia de asumir la comercialización de nuestros productos procurando el bienestar integral desde el aspecto ambiental, económico y humano buscando que el café no se altere en ninguna de las etapas de su proceso en pro de la salud del consumidor.

Por esta razón nuestro objetivo proximo será ir agrupando en la comercilización de café diversos productores que hacen buen trabajo, siguiendo de cerca los protocolos propios para obtener una taza de alta calidad, pagando un precio que se posible mantener este Legado por mucho tiempo y sea socialmente sostenible.

