



emp **G**AIA sas



Introducción...3

Tostión y molienda...7

Enfoque social...11

Show room...12

Servicios...13

Productos...14

Empaque...14

Logística...15





Empresa GAIA SAS
Calle 151 # 111A-87 casa 136
(57+1) 662 4364
(57) 312 822 5123
Bogotá, Colombia
empresagaia@hotmail.com
comercial@empresasagaia.com



sandra.varon



@empresa_gaia



Cordial saludo,

La Empresa GAIA S.A.S. es una compañía dedicada a ofrecer productos de calidad que inspiran a nuestros clientes para vivir experiencias con cada una de nuestras líneas.

Trabajamos con pasión en el desarrollo de cada una de nuestras actividades brindando confianza, amistad, credibilidad e integridad, por ello le invito a revisar nuestro portafolio en el cual encontrará los productos a la medida de sus necesidades garantizando calidad desde la semilla hasta la taza de un exquisito café 100% colombiano.

Nuestro representante estará a su disposición y será el encargado de atender todas las inquietudes para satisfacer sus necesidades.

Gracias por su atención,

SANDRA MARIA VARON DIAZ
Gerente





Introducción

Somos una empresa colombiana dedicada a la Exportación – Comercialización – Distribución de cafés especiales comprados directamente a caficultores de varios departamentos del territorio nacional Colombiano.





Nuestros cafés son seleccionados en las fincas productoras de varios departamentos de Colombia donde mejoran la producción, el sabor y aroma de los granos de café.





Son recolectados a mano por caficultores apasionados que toman solamente frutos de color cereza y uva que aseguran la calidad y sabor de nuestros cafés.

En el proceso de beneficio húmedo se elimina el mucílago lavando el café hasta quedar listo para iniciar el secado en paseras elaboradas en forma manual para obtener así el café pergamino seco; con la ayuda de los rayos de sol, las paseras y una herramienta los granos se corren de un lado a otro hasta eliminar la humedad contenida en el grano culminando en este punto el beneficio seco.

VARIABLE

Nombre de las fincas

Variedad del café

Horas de fermentación en cereza

Horas de fermentación después de despulpar

Tiempo de secado

Tipo y horas de secado

Altitud del cultivo

Edad del cultivo

Tipo de almacenamiento y tipo de empaque donde se almacena el café después de seco

DATOS FINCA

Santa Barbara - El Ocaso - El mirador, entre otras

Castillo - Colombia - Caturra - Taby

De 7 a 8 horas

48 horas

Aproximadamente 1 mes

Paseras bajo invernadero durante 25 días

1670 a 2100 m s.n.m

Desde 8 años

Costales de fique y bodega

Al cumplir el beneficio húmedo y seco en la finca se transportan hasta Bogotá la capital de Colombia cuidando los granos como tesoros que llevan en su interior inigualables sabores dulces a miel, vainilla, cítricos, caramelo, frutos rojos, chocolate, melocotón.

Tostión y molienda

Nuestra tostadora ubicada en el sur de Bogotá cuenta con personal altamente calificado en el ejercicio de sus labores igualmente apasionados para desarrollar aromas y sabores del café.

Cuenta con una capacidad instalada para trilla – tostión – molienda de sacos con un peso de 32 kg, controlando la humedad para el inicio del proceso que dura aproximadamente 3 horas. De acuerdo a la solicitud de los clientes se manejan tostiones media – media baja – media alta – alta y molienda: fina – media – gruesa.



CLASIFICACIÓN POR TAMAÑOS

	Milímetros	Clasificación	Centro America y Mexico	Colombia	Africa e India	República Dominicana
20	8	Muy largo	Superior	Supremo	AA	AAA
19.5	7.75					
19	7.5					
18.5	7.25	Largo			A	
18	7					
17	6.75					
16	6.5	Medio	Segundas	Especial Europa	B	AA
15	6					A
14	5.5	Pequeño	Terceras	UGQ	C	
13	5.25	Orejas	Caracol	Consumo	PB	Corriente
12	5					
11	4.5		Caracoli	Ripio		Virulilla
10	4					
9	3.5					
8	3		Caracolilo			



Durante la Tostion el experto quien tiene a cargo el manejo de la maquinaria realiza pruebas aleatorias sensoriales para dar realce a los aromas que caracterizan y diferencian nuestros cafés.

En el laboratorio se tiene a disposición los mejores equipos, catadores especializados, máquinas de trilla, tostion y molienda a escala, que aseguran la calidad del proceso y trazabilidad.



NORMATIVA SCAA

Grado	Nombre	Name	Defecto Primario	Defecto Secundario	Defectos Totales	Quaker
1	Especial	Special	0	5	5	0
2	Premio	Premium	0	8	0 - 8	3
3	Intercambio	Exchange			9 - 23	5
4	Estándar	Standard			24 - 86	
5	Trilla	Off Grade			? 86	

CLASIFICACIÓN SCCA SEGÚN CATACIÓN

Puntaje sensorial	Clasificación	Tipo
95 - 100	Ejemplar (Super Premium Special)	Taza Excelencia
90 - 94	Extraordinario (Especial premium)	
85 - 89	Excelente (Especial)	Especial
80 - 84	Muy Bueno (Calidad Promedio)	
75 - 79	Bueno (Calidad Usualmente Buena)	Premium
70 - 74	Promedio (Calidad Promedio)	
60 - 69	Grado Intercambio	Comercial
50 - 59	Comercial	Local
40 - 40	Grado Bajo	Trilla ó Pasilla
? 40	Inferior	



Enfoque Social

Apoyamos a nuestros caficultores brindando asistencia profesional, técnica y personalizada para el mejoramiento de cada fruto, incentivando la recolección y selección manual, buenas prácticas de agricultura, aumento en calificaciones de taza, incentivos, visitas periódicas a las fincas, capacitaciones, entre otras actividades.





Show room

En nuestro show room todos los clientes pueden conocer nuestro producto con preparaciones a la minuta, cata vivencial y recorrido fotográfico por la finca cafetera.



Servicios



a) Exportación de café 100% colombiano de alta calidad con buenos procesos y prácticas de agricultura sostenible.



c) Implementación de sistemas de gestión y control interno.



b) Soporte técnico a cargo de Ingenieros especializados.



d) Asesoría para montaje de tiendas especializadas en café y preparaciones derivadas de café.



e) Asistencia técnica en cosecha de cafetales tipo exportación.





Productos

Nos especializamos en comercializar y distribuir café especial de calidad que poseen calificaciones de taza entre 80 y 85 puntos SCAA.

Sellos: USDA – ALIMENTO ECOLÓGICO – JAPONES, JAS CERES – FAIR TRADE — UNIÓN EUROPEA.

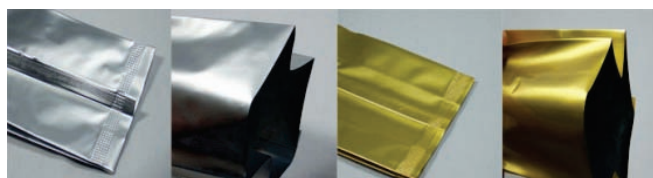


Empaque

Nuestros empaques de 4pro protegen el contenido empacado.

Válvula desgasificadora: Estas válvulas permiten que los gases al interior de la bolsa puedan salir e impide que el oxígeno entre y comience una oxidación del café.

De acuerdo a la solicitud del cliente manejamos empaques por libra, kilo, cojín: 5 kilos.





Logística

Cubrimiento y despacho nacional e internacional a Suramérica – Norteamérica – Europa – Asia.
Contamos con aliados estratégicos que disponen de rutas, navieras, experiencia y confiabilidad para transportar nuestro producto hasta el destino elegido por el cliente



emp **GAIA** sas

Empresa GAIA SAS
Calle 151 # 111A-87 casa 136
(57+1) 662 4364
(57) 312 822 5123
Bogotá, Colombia
empresagaia@hotmail.com
comercial@empresasagaia.com



sandra.varon



@empresa_gaia