





# CAFES ESPECIALES

## Empresa

CAFES ESPECIALES fue creado viendo el potencial del café que produce la Provincia de Rodríguez de Mendoza departamento de Amazonas – Perú.

La empresa integra actividades de agricultura sostenible. Actualmente, con socios estratégicos que son productores de cafés especiales y sostenibles, el cual tiene como objetivo principal asociar a pequeños productores, creando una cultura **DE AGRICULTURA DE CALIDAD**. Además, se le brinda fortalecimiento de las capacidades de cada uno de los integrantes de dicho proyecto.

Actualmente, no contamos con certificaciones, solo acreditamos que nuestro producto es altamente de calidad, ya que conocemos y ejecutamos las normas de agricultura sostenible.

El objetivo de las certificaciones a u corto plazo es ser competitivos, **PRODUCIR CAFÉ AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE**; además brindarles a los productores asesoría técnica, cuidar su calidad de vida y la productividad de sus fincas.

Cafés especiales se caracteriza por dar un trato justo al productor **CUYA DIFERENCIA DE PRECIO A FAVOR DE LAS MEJORAS DE LOS ESTÁNDARES DE VIDA DE LOS AGRICULTORES**, demostrando una buena calidad de servicio y competitividad en el mercado nacional e internacional.

## VISION SOCIAL

Nuestra empresa ha venido realizando una serie de actividades de índole social destinada a la ayuda, protección del medio ambiente. Esta atención es dirigida especialmente a satisfacer necesidades prioritarias

Que los productores tomen conciencia de la importancia **DE LAS BONDADES DEL CAFÉ, DEL CULTIVO EN ARMONÍA CON LA NATURALEZA** y como formación de riqueza del nuestro café. Y la herramienta que los hará salir adelante con sus familias

## NUESTRO CAFÉ

Nuestro café es producido en una altura promedio de 1700 m.s.n.m con características exclusivas del Perú. Cultivado con abonos naturales orgánicos de mejor calidad (tipo gaychshi con microorganismos), suministrados por la flora y fauna silvestre lo cual beneficia al café y se obtiene cafés orgánicos calidad en taza más el aporte de sus microclimas de la zona de producción, lo cual queda libre absolutamente de residuos químicos .que causen daño a la biodiversidad y la fertilidad del suelo

Producidos bajo la sombra de plantaciones de diversos árboles frutales, como cítricos, palto, cacao, chirimoya, etc. El manejo de los árboles de sombra permanente favorece la ventilación dentro de la plantación y disminuyen las condiciones ambientales, para el desarrollo de las plagas y enfermedades de la plantación.

El cafeto demora de 3 a 4 años en dar sus frutos, los cuales maduros y bien pintones son cosechados y seleccionados para el despulpado, que tiene lugar el mismo día. El fermentado se produce entre 12 a 16 horas, LUEGO SE REALIZA EL LAVADO DEL CAFÉ BAJO LAS NORMAS ESTRUCTAS DE AHORRO DE AGUA. El secado es eficiente sobre con protección de la luz directa (SECADORES SOLARES) en pergamino a efecto de conservar su humedad al 12%. Finalmente, es almacenado en lugares libres de olores fuertes, donde se obtiene un rendimiento del 70% A 80% TODO ESTO GARANTIZA LA CALIDAD DEL CAFÉ.

# FICHA TÉCNICA CAFÉ GRANO VERDE 2017

## Denominación.

**Tipo del Producto:** Café Grano Verde, Sin Descafeinar, Sin Tostar.

**Componente:** Café 100% Arábica (Coffee Arábica), variedad Típica 70%, Catimor y Caturra 30%

**Calidad:** Especial

**Característica:** Café de altura, de sombra, preservando el ecosistema.

**Cosecha:** 2017.



# Especificaciones de Origen

**Procedencia:** Valle de Huayabamba, Provincia Rodríguez de Mendoza, Región Amazonas- Perú.

**Características de Origen:** CAFÉ ESPECIAL ORGÁNICO

## **Propiedades Específicas**

### **Organolépticas:**

**Acidez:** brillante, fina acidez a cítricos

**Cuerpo:** Balanceado, suave y de gran riqueza.

**Aroma:** Pronunciado

**Sabor:** Fuerte Achocolatado con notas herbales y aspectos Frutales.

**Color:** En tostado tono almendrado claro. En taza Negro Brillante – Perfecto.

**Clima:** Tropical

**Temperatura:** Max. 23.1° c, min. 18.6° c, promedio 20.9° c.

**Altura:** Altura Promedio de 1700 m.s.n.m.





# Especificaciones Técnicas

## Características:

Microbiológicas: Contenido de agentes patógenos por debajo de límites permitidos, N. M. P. de coliformes totales mayor 3%.

## Certificaciones:

Control unión.

Rainforest Alliance.

## Clasificación en grano:

Verde: Grado 1

Humedad: 12%.

Defectos: 15, 18, 23.

Tasa: 80, 83, 85 puntos.

Envase: Sacos de yute de 69 Kilos.



## Oferta Exportable Calidad: pergamino

### COSECHA 2017

### TN CAFÉ PERGAMINO

Marzo	20
Abril	40
Mayo	90
Junio	120
Julio	140
Agosto	136
Septiembre	110
Octubre	90
Noviembre	70
Diciembre	50

**TOTAL**

**866**

