



ECOAMAZONAS

E.I.R.L



RUC: 20609878372



940 124 298



ctorresampuero@gmail.com



Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de cafés especiales en la provincia de Rodríguez de Mendoza, Región Amazonas.

Tenemos espíritu innovador y compromiso por ofrecer un producto de la mejor calidad, por ello aplicamos técnicas de fermentación controlada que favorecen a que nuestros cafés obtengan un mejor rendimiento en taza.

Somos profesionales en el campo, hacemos uso de prácticas amigables con el medio ambiente, reutilizando los residuos que nuestra propia actividad genera.



RUC: 20609878372



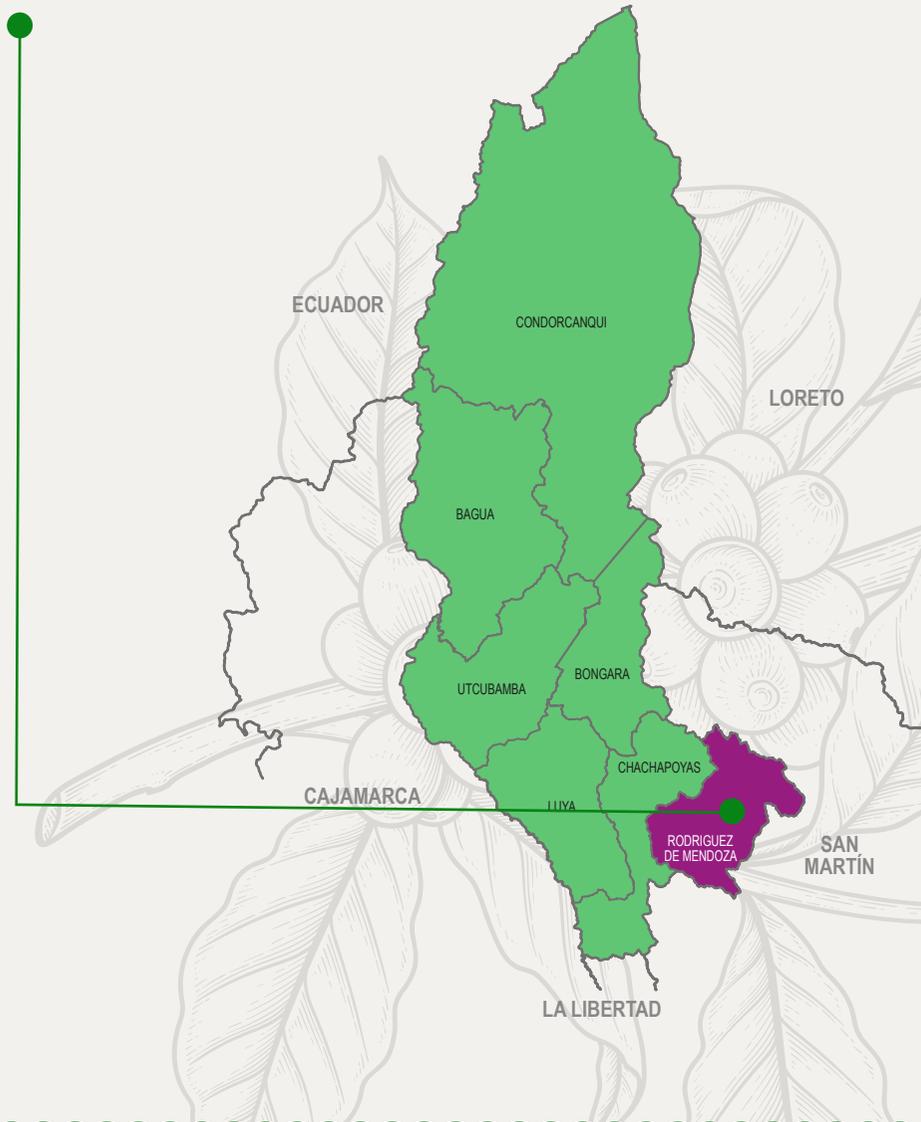
940 124 298



ctorresampuero@gmail.com

COSECHA: MARZO - DICIEMBRE

Rodríguez de Mendoza - Amazonas



NUESTRO ORIGEN

FINCA:
La Hoyada

ALTITUD:
1600 – 1650 msnm

VARIETADES FINAS:
Marsellesa, Pacamara, Geisha, Bourbon,
Caturra, Catuaí y otros.

DISTRITO:
Omia

PROVINCIA:
Rodríguez de Mendoza

REGIÓN:
Amazonas



RUC: 20609878372



940 124 298



ctorresampuero@gmail.com



AmanElla

C A F E

AmanElla Café

Mujeres del amanecer cafetero

Descubre la fuerza y energía de las mujeres cafetaleras con AmanElla café.

Nuestro café proviene de la Finca La Hoyada, donde es producido de manera amigable con el medio ambiente y con procesos de fermentación únicos que mantienen las cualidades de nuestro café.

Su aroma floral y sabores afrutados te transportarán directamente a nuestra amazonia.

Con AmanElla café, podrás recargarte de fuerza y energía, tal como lo hacen las mujeres cafetaleras con su trabajo y esfuerzo diario.

Registro Sanitario: Q0230122NAFEOEI



amanella_cafe



940 124 298



ctorresampuero@gmail.com



AmanElla
C A F E

NOTAS:

Aroma floral a jazmín, melocotón y orquídeas, sabor afrutado a ciruela, melocotón, piña y naranja.

VARIEDAD:

Geisha

PROCESO:

Anaeróbico honey

CAFÉ TOSTADO:

Molido

TUESTE:

Medio

PRESENTACIÓN:

250 gr



amanella_cafe



940 124 298



ctorresampuero@gmail.com



AmanElla
C A F E

NOTAS:

Aroma floral, sabor frutado a naranja, albaricoque, piña y lúcuma.

VARIEDAD:

Marsellesa y catuai

PROCESO:

Anaeróbico honey

CAFÉ TOSTADO:

Molido

TUESTE:

Medio

PRESENTACIÓN:

250 gr



amanella_cafe



940 124 298



ctorresampuero@gmail.com



AmanElla

C A F E

CAFÉ ORO

Para tostadores ofertamos café oro.

GRADO:

1 y especial

ORIGEN

FINCA:

La Hoyada

ALTITUD:

1600 – 1650 msnm

VARIEDADES:

Finas: Pacamara, Caturra y Marsellesa.
Timor: Catimor y Castillo.

PUNTAJE EN TAZA:

82 a 84

PROCESOS:

Lavados y honey

PEDIDO MÍNIMO:

1 saco (69kg)



amanella_cafe



940 124 298



ctorresampuero@gmail.com