

100 %
Café Colombiano



 **COCOIBI**
Premium Coffee

REGISTRO FNC: **3-0270-15 Y 1-351-15**

REGISTRO
SANITARIO No.

RSAD15128413

MISIÓN

Producir café especial y de origen 100% de Colombia con alto valor agregado para bienestar del trabajador y consumidor.

VISIÓN

Ser líder en café especial de origen Colombiano en Europa, América, Canadá, Asia y Rusia.

EXPERIENCIA

COCOIBI SAS realiza directamente exportaciones de café especial tostado en grano y molido a países de Europa.

Adaptabilidad del producto al gusto y requerimiento del cliente, posicionamiento de la marca COCOIBI SAS en nivel regional Huila y principal mercado especializado en cafés orgánicos en Bogotá y otras ciudades de Colombia.

Capacidad de envíos de café a todo el país.

Planta certificada de torrefacción y laboratorio, cultivos propios de café-micro lotes.

Registro en base de datos en federación nacional de cafeteros de Colombia FNC.

CARACTERÍSTICAS DE NUESTRO CAFÉ:

Se cultiva a una altura de 1700 metros sobre el nivel del mar. Producido artesanalmente desde la finca cumpliendo con altos estándares de calidad e higiene, y responsabilidad socio-ambiental; Esta labor ha sido orgánica a nuestra empresa, nunca hemos buscado nada más allá de lo que podemos generar para la comunidad, sin embargo desde afuera han puesto los ojos en estas labores y hemos recibido reconocimientos por nuestras ideas.

La finca donde están los cultivos de café COCOIBI SAS ha dejado en reserva de selva virgen el 50 % de su área y da agua a 100 viviendas.

El trabajo de la mujer es del 99 % en la distribución de café COCOIBI y muy buena participación en la finca.

Los cultivos de café tienen árboles nativos, frutales, plátano, flores, variedad de heliconias, guamo, chachafruto, yarumo, bambú y caucho entre otros tantos que generan gran comida y hogar a la fauna.

CAFÉ MOLIDO Y TOSTADO:

Café molido y tostado presentado en bolsa ecológica hecha con materiales orgánicos. En nuestra planta realizamos molienda fina, media o gruesa según gusto de nuestros apreciados clientes y criterios de calidad.

CARACTERÍSTICAS DE NUESTRO CAFÉS:

Café Especiales:

HONEY ROJO

CARACTERÍSTICA EN TAZA

FRAGANCIA/ AROMA	Manzano, Melocotón, Panela.
SABOR	Melado de Panela, Melocotón, Chocolate.
SABOR RESIFUAL	Limpio, Caramelo, Prolongado.
ACIDEZ	Cítrica.
CUERPO	Medio, redondo, cremoso.
UNIFORMIDAD	Uniforme.
DULZOR	Dulce.
TAZA LIMPIA	Taza Limpia.
BALANCE	Balanceado Consistente.
IMPRESIÓN GLOBAL	Agradable, tiene a mejorar a menor temperatura.

Fecha Cosecha: Nov. 2018/ Tostado febr. 2019.

HONEY AMARILLO

CARACTERÍSTICA EN TAZA

FRAGANCIA/ AROMA	Dulce de flores, frutos rojos, chocolate amargo.
SABOR	Dulce, Frambuesa, fresco, Chocolate.
SABOR RESIFUAL	Limpio, prolongado, Manzanilla.
ACIDEZ	Media a frutos rojos.
CUERPO	Agradable, redondo, cremoso.
UNIFORMIDAD	Uniforme.
DULZOR	Dulce.
TAZA LIMPIA	Taza Limpia.
BALANCE	Balanceado.
IMPRESIÓN GLOBAL	Complejo, Dulce y cremoso.

Fecha Cosecha: Nov. 2018/ Tostado febr. 2019.

BOURBON

CARACTERÍSTICA EN TAZA

FRAGANCIA/ AROMA	Cítrica.
SABOR	Manzana, caramelo.
SABOR RESIFUAL	Limpio.
ACIDEZ	Media alta.
CUERPO	Cremoso.
UNIFORMIDAD	Uniforme.
DULZOR	Dulce.
TAZA LIMPIA	Taza Limpia.
BALANCE	Balanceado.
IMPRESIÓN GLOBAL	Dulce y cremoso.

Fecha Cosecha: Nov. 2018/ Tostado febr. 2019.

CATURRA

CARACTERÍSTICA EN TAZA

FRAGANCIA/ AROMA	Chocolate.
SABOR	Caramelo, dulce.
SABOR RESIFUAL	Limpio.
ACIDEZ	Media
CUERPO	Agradable.
UNIFORMIDAD	Uniforme.
DULZOR	Dulce.
TAZA LIMPIA	Taza Limpia.
BALANCE	Balanceado.
IMPRESIÓN GLOBAL	Dulce

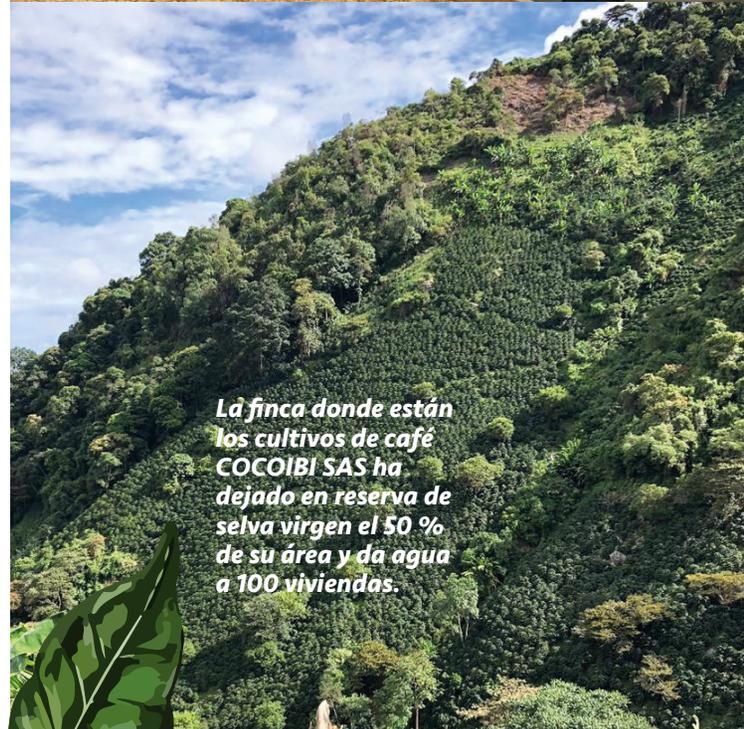
Fecha Cosecha: Nov. 2018/ Tostado febr. 2019.

GOURMET

CARACTERÍSTICA EN TAZA

FRAGANCIA/ AROMA	Notas de manzana.
SABOR	Dulce caramelo.
SABOR RESIFUAL	Limpio.
ACIDEZ	Media alta.
CUERPO	Medio alto.
UNIFORMIDAD	Uniforme.
DULZOR	Dulce.
TAZA LIMPIA	Taza Limpia.
BALANCE	Balanceado.
IMPRESIÓN GLOBAL	Cremoso.

Fecha Cosecha: Nov. 2018/ Tostado febr. 2019.



La finca donde están los cultivos de café COCOIBI SAS ha dejado en reserva de selva virgen el 50 % de su área y da agua a 100 viviendas.

WWW.COCOIBI.COM

EMAIL: jm@cocoibi.com

CEL: +(57) 304 464 3443 / +(57) 318 354 5837

Carrera 97 # 24c-51 Bodega 9
Bogotá, D.C