

EL CAFÉ

UNA EXPERIENCIA ENCANTADORA DE BEBIDAS

LA CASA



El Café con el que contamos, proviene de las regiones productoras más importantes de Colombia. Ejemplares de *Cundinamarca, Tolima, Meta, Quindío, Santander, Huila y Nariño*, ocupan nuestras alacenas tanto para el consumo diario en el Café, como para la venta en formatos de 1 y ½ Libra.

Estas marcas como *Ocaso, Orduz, Corocora, Don Miguel y Monte Brujas* entre otras, provienen de pequeños y medianos cultivos, de fincas en donde la tradición familiar y el trabajo en equipo logran conjuntamente el objetivo de obtener la mejor cosecha. Para estos productores de café la manipulación del grano en cada etapa de producción es sumamente importante, razón por la cual se caracterizan por sus procesos totalmente artesanales en todas las etapas de producción, teniendo en cuenta las variables de cada región como lo son el suelo, la altitud, la temperatura y cantidad de agua que la planta recibe.



Esto permite que nuestra oferta de café sea una oferta diversa en cuanto al sabor, ya que cada marca ofrece un grano de café con una identidad propia. En su mayoría se ofrece un tueste medio que permite que quien disfrute nuestras tazas de café, experimente los diferentes sabores y aromas únicos a cada marca.



LA IDEA



TRES SOCIOS, TRES INGENIERÍAS, TRES PERSPECTIVAS; Cesar Niño (izq), Ruby Gutiérrez (cen) y Jheferson Gutiérrez (der) son los creadores del concepto Coffee Team.

La historia comenzó cuando Ruby y Cesar contemplaron la idea de emprender un negocio, a esta iniciativa se sumó Jheferson con la propuesta de abrir un Café. De esta manera y después de 1 año y medio de preparación lograron conjuntamente abrir las puertas de Coffee Team.

El proceso de preparación tuvo varias etapas. Frente a la necesidad de conocer sobre el café colombiano y el poder transmitir ese conocimiento y después de haber visitado el eje cafetero y diferentes tiendas de café en diferentes ciudades de Colombia y otros países, surgió una visión en donde el objetivo era no solo abrir una tienda de café, si no también apoyar a los caficultores y promover la cultura de café.

El siguiente paso surgió casi de manera natural. Recibir un entrenamiento en temas relacionados con el café, incluyendo los diferentes métodos de filtrado y arte latte era una necesidad. Durante este entrenamiento los creadores de Coffee Team tuvieron la experiencia de reconocer las diferentes propiedades del café, de preparar tazas de café con diferentes métodos de filtrado e incluso de decorar las tazas de capuccino con toques artísticos.

El último paso fue el desarrollo del concepto y la asesoría adecuada en el acondicionamiento del espacio, los diferentes proveedores y la selección de personal.

Es de esta manera como tomó vida el proyecto Coffee Team.

LOS MÉTODOS

Los métodos de filtrado que utilizamos son 5: *Chemex, Syphon, Prensa Francesa, Dripper o V60 y Aeropress*. Cada uno de estos métodos de filtrado resalta atributos específicos del grano de café. Esto nos permite ofrecer una experiencia única ya que brindamos la posibilidad de elegir el tipo de café y el método de filtrado.

Cada método es diferente, tanto en la composición de sus elementos, como en el resultado que se obtiene. Estas son descripciones de algunos de los métodos.



DRIPPER: El agua se filtra a través del café por gravedad y la extracción fluye por goteo hacia una jarra para servir la bebida. **Este método resalta la dulzura y acidez del grano.**



CHEMEX: Es un frasco de vidrio en forma de reloj de arena cuyo cono de vertido lleva un filtro patentado. Este último filtra la mayor parte de los aceites del café y sedimentos. **Este método resalta la acidez, la dulzura y suavidad, y arroja un residual sutil.**



SYPHON: En este método se calienta, mediante un mechero, el agua contenida en el recipiente de cristal inferior. El café tostado y molido se coloca en un recipiente superior. La ebullición hace subir el agua al recipiente superior que contiene el café. Al retirar el mechero, la bebida de café caliente baja por gravedad al globo inferior. **Este método permite preparar un café sin sedimentos y con un sabor pronunciado.**

AGRADABLES EXPERIENCIAS CON ORIGINALES RECETAS Y CAFÉS DE ORIGEN



En la década de los 40, cuando sobre la Avenida Chile se encontraban muy pocas edificaciones y el barrio que hoy se conoce como El Lago todavía no estaba conformado, la constructora Cuellar Serrano Gómez construye la casa que hoy se sitúa en la Carrera 15 # 73 -16.

Poco a poco el área se fue convirtiendo en un área residencial para la cual el ruido de los carros y el ajetreo del comercio eran desconocidos.

Años después, alrededor del 1966, la tranquilidad que había caracterizado a este barrio, se vio interrumpida por la llegada del famoso restaurante de comida santafereña conocido como "El Brevo", nombre que adoptó gracias al frondoso brevo plantado en su jardín.



Este fue el comienzo de la invasión comercial que sufriría la zona y que seguiría creciendo hasta el día de hoy, dejando en el olvido aquel barrio residencial y dando paso a nuevas propuestas.

El diseño de la casa no era peculiar en sus días, pero erigida hoy sobre la carrera 15, rodeada por edificios y comercios es esta construcción única en su clase. Cercada con muro y rejas, compuesta por un antejardín, dos pisos, un patio trasero y un garaje, es hoy el espacio que acoge el concepto de **Coffee Team**.

Una experiencia encantadora de bebidas

Con nuestros productos queremos contribuir a generar una cultura de café en nuestro país, brindando experiencias y conocimiento a través de una taza de café en ambientes que ofrecen la posibilidad de tener encuentros con personas para compartir un tema de interés, así como disponer de un espacio de trabajo y todos los recursos necesarios para desarrollar esta labor, especialmente diseñado para ejecutivos que deseen cambiar su convencional oficina o para aquellos que no cuentan con una.



DIR. CARRERA 15 # 73-16
TEL. (+57) 305 400 5000
CORREO. INFO.COFFEETEAM@GMAIL.COM

NUESTRAS REDES:

f COFFEE TEAM @ COFFEETEAMS

WWW.COFFEETEAM.COM.CO

BOGOTÁ D.C. - COLOMBIA



¿Qué nos inspira?

Conociendo la realidad actual de nuestro país relacionada con la cultura del café, decidimos orientar nuestro proyecto a fomentar la cultura del café en nuestra sociedad. Adicionalmente se identificó la ausencia de espacios físicos en los cuales un grupo de personas con un interés en común como por ejemplo la práctica de un idioma, puedan reunirse y compartir sus experiencias en un espacio agradable alrededor de una excelente taza de café de origen. Indagando a mayor profundidad las necesidades requeridas por profesionales y ejecutivos de espacios disponibles en la ciudad para el desarrollo de sus actividades se plantea una solución de brindar un espacio funcional (coworking) al cliente que desee o requiera cambiar su convencional oficina o para aquellos que no tengan acceso a la misma.



COMPARTE TUS
IDEAS



Coffee Team



La aventura de disfrutar una taza de café

"El café me enardece y alegra, fuego suave, sin llama ni ardor, aviva y acelera toda la ágil sangre de mis venas. El café tiene un misterioso comercio con el alma: dispone los miembros a la batalla y a la carrera limpia de humanidades en el espíritu; aguza y adereza las potencias; ilumina las profundidades inferiores; y las envía en fogosos y preciosos conceptos a los labios; dispone el alma a la recepción de misteriosos visitantes y a tanta audacia, grandeza y maravilla."

José Martí

