

# CafeLiKos

## Producción de Café de Especialidad Nariño - Colombia



# CafeLiKos Productores de Café de Especialidad

-  **01** Cultivo de café en las tierras altas de Nariño
-  **02** Proceso de recolección y selección manual
-  **03** Secado natural y técnicas de beneficio
-  **04** Tostión controlada para preservar el sabor
-  **05** Comercialización y mercado de especialidad



# Cultivo del Café

## Condiciones de cultivo

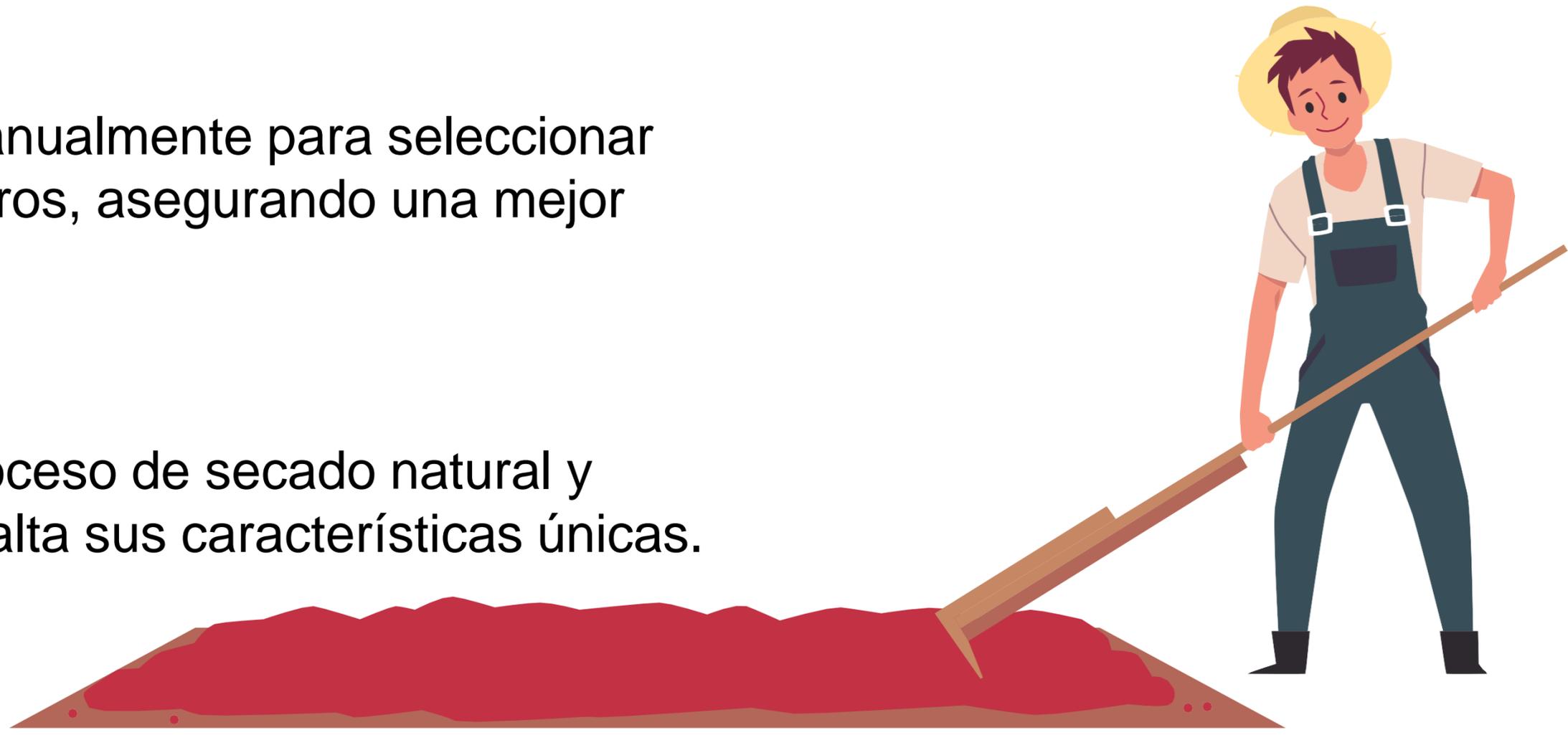
CafeLiKos cultiva en las tierras altas de Nariño entre 1.800 a 2.100 msnm, donde el clima y la altitud favorecen un grano de alta calidad.

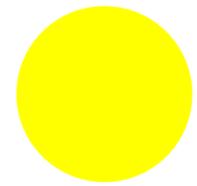
## Proceso de recolección

La recolección se hace manualmente para seleccionar solo los granos más maduros, asegurando una mejor calidad del café.

## Beneficio y secado

El café se somete a un proceso de secado natural y beneficio húmedo que resalta sus características únicas.





# Tostión del Café

## Métodos de tostión

CafeliKos utiliza técnicas de tostión controladas para resaltar el perfil aromático del café de Nariño.

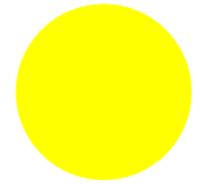
## Control de calidad

Cada lote se supervisa para mantener la consistencia en sabor y calidad, garantizando la mejor experiencia para los consumidores.

## Conservación del sabor

La tostión se realiza cuidadosamente para preservar las notas florales y afrutadas características del café nariñense.





# Comercialización del Café

## Mercado de especialidad

CafeliKos se enfoca en el mercado de cafés especiales, asegurando calidad premium en cada grano exportado.

## Posicionamiento de marca

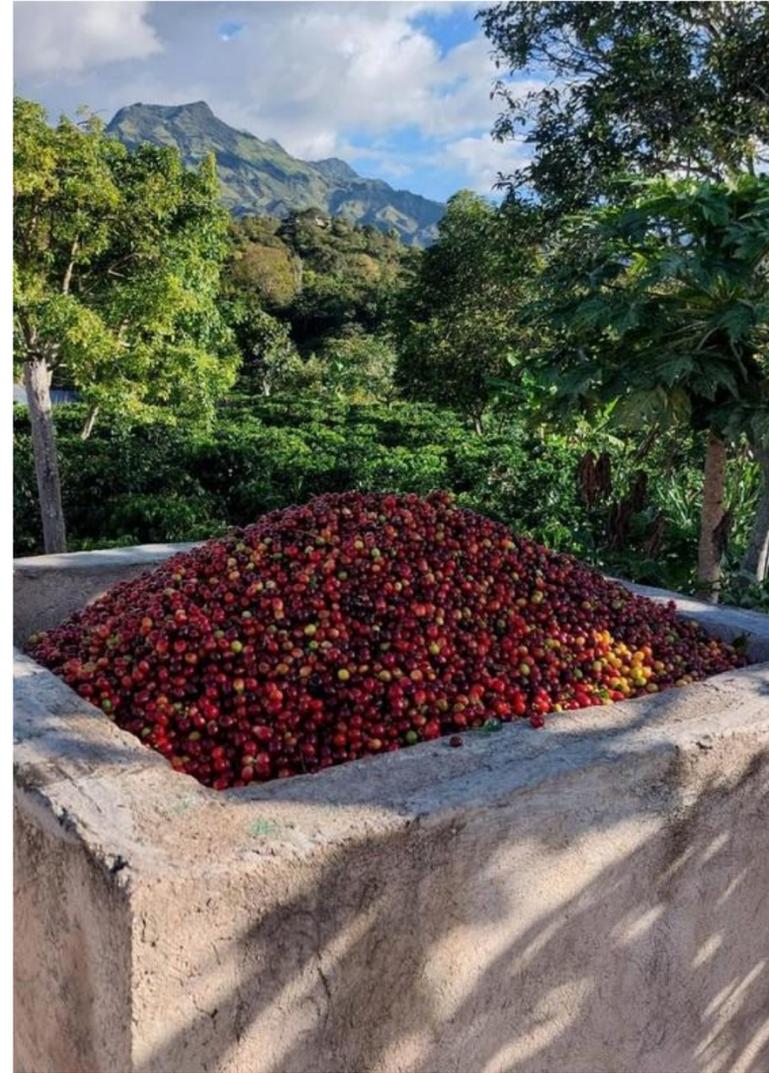
La marca destaca por su dedicación a prácticas sostenibles y la conexión con las raíces cafeteras de Nariño.

## Distribución y ventas

Se realizan esfuerzos para llevar el café nariñense a mercados nacionales e internacionales, destacando su origen y calidad.



# Paisaje Cafetero en Nariño



El espectacular paisaje cafetero de Nariño no solo es un lugar de producción, sino también una inspiración para los valores y prácticas de CafeliKos.

# Conclusión

La conexión entre  
CafeLiKos y su origen  
en Nariño



**¿Qué hace especial al  
café de CafeLiKos?**

El café de Cafelikos,  
cultivado en las alturas,  
procesado con  
dedicación y pasión,  
refleja la esencia de la  
región en cada taza.





# Cafelikos

**Ofrece su café en tres presentaciones para satisfacer las necesidades de nuestros clientes:**



**Café en Pergamino: Café Verde, listo para tostar.** Ideal para tostadores artesanales y amantes del café que prefieren personalizar su tueste.

## **Café Tostado en Grano:**

Granos tostados al punto perfecto para resaltar sus notas de sabor. Perfecto para quienes buscan frescura y calidad en cada taza.

**Café Tostado y Molido:** Listo para preparar en casa o en negocios.

**Molido según el método de preparación deseado (prensa francesa, espresso, filtro, etc.).**





 **@cafelikos**

 **318 5944282**

 **cafelikos@gmail.com**

 **www.cafelikos.com**