



Café Cristales

www.cafecristales.cl

Asunto: Carta de Presentación Café Cristales.

Estimados Señores

Nos dirigimos a ustedes con el objetivo de presentar nuestro producto Café Cristales, como un café Colombiano de montaña con origen Quindiano. Nos especializamos en producir un café de origen, de calidad excelso, 100% puro producido en la Finca Cristales. Vereda naranjal Bajo, Municipio de Circasia, Quindio, a 1500 Metros sobre el nivel del mar. Secado al sol, y con un riguroso proceso de producción, desde la semilla hasta la tostión final del grano. Posee una fragancia acaramelada con notas a miel; aroma con notas a caramelo, acidez media cítrica, cuerpo cremoso, sabor residual limpio, con notas a chocolate amargo.

Preparación Café Cristales

*Pon 100 ml de agua, 7 a 11 grs. de café
Si se utiliza Colador de tela o Cualquier otro método
De filtrado, vierta el Agua (a 95° Celsius)
Uniformemente con movimiento circular*



Nuestra producción es suficiente para suplir la demanda presente y futura que su empresa nos solicite por lo que estamos seguros podremos hacer una alianza comercial beneficiosa para ambos. Quedamos a sus órdenes para cualquier duda o aclaración. Agradecemos su atención y esperamos su preferencia.



Café Cristales y su historia

Él, Willy Charles Jeanmonod, un Suizo que se enamoró de una Colombiana, Nubia Arias Galvis, (de tradición cafetera) de Circasia, Quindío, decidieron comprar una finca de café en el 2006, cuando llegaron a instalarse definitivamente en Circasia. En Octubre del mismo año, comenzaron a capacitarse en todo el proceso de la Empresa Cafetera y en 2010, cuando ya estaban lo suficientemente capacitados en los procesos en finca, decidieron darle un valor agregado al café, capacitándose en barismo, catación y torrefacción. Fue así que nació café Cristales, del amor de una pareja, que con la dedicación, el tiempo, el aprendizaje y mucha pasión, transformaron esos granos rojos escarlatas en una deliciosa y delicada bebida que hace soñar.

Café especial del Quindío

Según la Asociación de Cafés Especiales de América, SCAA, el término de cafés especiales se refiere a los que están hechos de granos excepcionalmente cultivados sólo en climas ideales que producen café y procesados bajo normas estrictamente establecidas. Ellos tienden a destacar por sus sabores distintivos, formados por las características únicas del suelo donde son producidos.



Atentamente.

*Luis Jiménez Bello
Gerente Ejecutivo*