



100 %

CAFÉ ARÁBICA
COLOMBIANO

A large, ornate, symmetrical decorative flourish in a light grey color, featuring intricate scrollwork and a central diamond-shaped element.

FULL TASTE[®]

THE MUG THAT'S MISSING IN YOUR HOUSE
Specialty Coffee Origin Farm

A smaller, symmetrical decorative flourish in a light grey color, mirroring the style of the one above, with a central diamond-shaped element and horizontal lines.

www.fulltastecoffee.com

NUESTRO CAFÉ

Nuestra ubicación estratégica en el Eje Cafetero, específicamente en el Quindío, nos permite cuidar detalladamente todos los procesos para la obtención de los mejores cafés.

Dentro de nuestra gama tenemos dos variedades de café para atender sectores de alto consumo los cuales requieren de un alto rendimiento; tratamos cuidadosamente las tostiones medias, altas que requieren estas dos referencias: Clásico y Tradicional.

Con dedicación ofrecemos los mejores granos, logrando cafés balanceados.

Además, ofrecemos nuestra línea de Cafés Especiales o Gourmet Seleccionado, cafés de origen finca. Delicadamente trabajados por caficultores en diferentes regiones de Colombia; en estos, resaltan notas diferenciadas, sabores más acentuados como caramelos, achocolatados frutales, y cítricos. Atendemos cerca de 8 procesos de selección para obtener el mejor café dentro de todo el proceso hasta finalizar con el empaquetado.

tenemos un perfil mínimo en taza de 84.5 SCAA para cualquiera de nuestros Orígenes Finca que habitualmente provienen del Quindío, Cundinamarca, Antioquia, Huila, Nariño y Risaralda.

¡Somos el equilibrio entre calidad, tuestión, precio y rendimiento!



NUESTROS PRECIOS

Café Clásico 500g (Molido) Alta tostión - Alto Rendimiento

☉ Ideal para consumo institucional ☉

10 lb. \$65.000 (No incluye flete)

30 lb. \$195.000 (Incluye flete
Ciudades Principales)

80 lb. \$650.000 (Incluye 1
cafetera de goteo 10 tazas, 5.000
bolsitas de azúcar (5g. c/u), flete)

\$7.800
Precio Sugerido



Café Tradicional 500g (Grano o Molido) Tostión Media Alta

Ideal para Espresso, útil en pastelerías,
tiendas de café, barras itinerantes, hoteles.

10 lb. \$90.000 (No incluye flete)

30 lb. \$270.000 (Incluye flete Ciudades
Principales)

90 lb. \$850.000 (Incluye 1 cafetera de goteo 10
tazas, 4.000 bolsitas de azúcar (5g. c/u), flete)

\$12.000

Precio Sugerido

Café Especial 340 g (Grano) Tostión Multipropósito Media Horneada

Apto para Espresso y/o métodos de filtrado,
Restaurantes de Alta Cocina, Cadenas Hoteleras
y Tiendas de café especializadas.

8 paquetes \$132.000

(Incluye 2 o 3 Orígenes Finca según disponibilidad y flete)

16 paquetes \$250.000

(Incluye 2 o 3 Orígenes Finca,
según disponibilidad)

\$18.000
Precio Sugerido



A black and white photograph of a man wearing a white shirt and a white hat, leaning over a large pile of coffee beans in a tiled room. The man is looking down at the beans, and his hands are visible as he works with them. The room has a tiled floor and walls, and the lighting is dramatic, highlighting the textures of the beans and the man's clothing. The text "CAFÉ ESPECIAL DE ORIGEN" is overlaid in red on the image.

**CAFÉ ESPECIAL
DE ORIGEN**



QUINDIO



PERFIL DE TAZA

Altitud: 1550 msnm

Proceso: Secado en su miel, Red Honey

Tipo de Café: Variedad Caturra

Perfil de Taza: Fragancia y aromas frutos rojos, vainilla y panela, sabor a chocolate amargo y almendra, acidez cítrica limón, cuerpo jugoso

Caficultor: José Manuel Jiménez



LA DORADA FARM

CIRCASIA - QUINDIO
COLOMBIA



QUINDIO

PERFIL DE TAZA

Altitud: 1430 / 1470 msnm

Proceso: Beneficio Ecologico

Tipo de Café: V. Colombia y Caturra

Perfil de Taza: Fragancia a vainilla y malta, aromas a chocolate amargo acidez media, residual a frutos secos, cuerpo medio.

Caficultor: Javier Cano



LA DIVISA FARM

QUIMBAYA - QUINDIO
COLOMBIA





QUINDIO

PERFIL DE TAZA

Altitud: 1750/1850 msnm

Proceso: HONEY, secado en su miel

Tipo de Café: Variedad Castillo Caturro

Perfil de Taza: Fragancia y aromas dulces, sabor meloso con canela, acidez fosforica, cuerpo redondo, sabor residual a mora azul

Caficultor: Gustavo Chacón



LA PRADERA FARM

SALENTO - QUINDIO
COLOMBIA



QUINDIO



PERFIL DE TAZA

Altitud: 1550 msnm

Proceso: Fermentación 15hrs a 18 hrs

Tipo de Café: Variedad Colombia y Caturro

Perfil de Taza: Fragancia frutos rojos, aroma dulce a frutos rojos, acidez cítrica media, sabor acaramelado, residual a chocolate amargo, cuerpo medio

Caficultor: José Manuel Jiménez



LA DORADA FARM

CIRCASIA - QUINDIO
COLOMBIA



QUINDIO

PERFIL DE TAZA

Altitud: 1700 msnm

Proceso: Beneficio Tradicional

Tipo de Café: Variedad Castillo

Perfil de Taza: Fragancia dulce a panela, aroma a miel de caña, acidez cítrica media, sabor acaramelado, residual perdurable, cuerpo ligero

Caficultor: Nelly Betancur



LA ESPERANZA FARM

FILANDIA - QUINDIO
COLOMBIA



TOLIMA

PERFIL DE TAZA

Altitud: 1300 / 1650 msnm

Proceso: Beneficio Tradicional

Tipo de Café: Castillo y Caturra

Perfil de Taza: Fragancia frutal y chocolate, aroma y sabor a chocolate y caramelo, acidez media cítrico, cuerpo medio, residual delicado y perdurable.

5 Caficultores del sur del Tolima



BLEND 5 FINCAS

SUR DEL TOLIMA
COLOMBIA



VALLE DEL CAUCA

PERFIL DE TAZA

Altitud: 1600 msnm

Proceso: Beneficio Tradicional

Tipo de Café: Variedad Castillo y Caturro

Perfil de Taza: Fragancias y aromas dulces achocolatados, sabor a chocolate amargo, cuerpo medio, acidez media, sabor residual intenso perdurable

Caficultores de zonas altas del Valle Colombiano



100% ORGANICO

BLEND VALLE DEL CAUCA
COLOMBIA



CO-BIO-141
Non eu agriculture

CUNDINAMARCA

PERFIL DE TAZA

Altitud: 1650 msnm

Proceso: Fermentación 18hrs a 24 hrs

Tipo de Café: Variedad Castillo

Perfil de Taza: Fragancia frutales, acidez cítrica a mandarina, sabor a chocolate y panela, residual delicado, cuerpo medio

Caficultor: Gustavo Sánchez



SAN ISIDRO FARM

INSP. LA PALESTINA - CUND.
COLOMBIA



HUILA

GANADOR
TAZA LA EXCELENCIA
2005, 2006, 2011

PERFIL DE TAZA

Altitud: 1600 / 1700 msnm

Proceso: Fermentación 24 Horas

Tipo de Café: Variedad Caturra

Perfil de Taza: Fragancia chocolate, sabor a manzana verde y uvas pasas, acidez frutal media, cuerpo cremoso residual dulce meloso

Caficultor: Edilma Piedrahita



EL AGRADO FARM

PITALITO - HUILA
COLOMBIA



QUINDIO

PERFIL DE TAZA

Altitud: 1.500 msnm

Proceso: Fermentación 15 horas, secado al sol

Tipo de Café: Variedad Castillo

Perfil de Taza: Notas a chocolate, vainilla y caramelo, sabor a chocolate amargo y herbal, residual a te verde y panela, cuerpo ligero, a chocolate y caramelo, residual limpio,

Caficultor: Leon Campo



VILLA GLORIA FARM

PIIAO - QUINDIO
COLOMBIA



QUINDIO

PERFIL DE TAZA

Altitud: 1.252 msnm

Proceso: Suave Lavado, secado al sol

Tipo de Café: Variedad Castillo

Perfil de Taza: Fragancia frutal caramelo, aroma a caramelo, acidez media alta, sabor a chocolate y caramelo, residual limpio, cuerpo medio alto cremoso

Caficultor: Lucy Reyes



LAS COLINAS FARM

ARMENIA - QUINDIO
COLOMBIA



QUINDIO

LIMITED EDITION - PECAN
* medium high intensive roasted*

PERFIL DE TAZA

Altitud: 1.252 msnm

Proceso: Suave Lavado, secado al sol

Tipo de Café: Variedad Castillo

Perfil de Taza: Fragancia frutal caramelo, aroma a caramelo, acidez media alta, sabor a chocolate y caramelo, residual limpio, cuerpo medio alto cremoso

Caficultor: Lucy Reyes



LAS COLINAS FARM

ARMENIA - QUINDIO
COLOMBIA





 FullTaste - Specialty Coffee

 @FullTasteCoffee

 @fulltastecoffee

 fulltastecoffee@nresmart.com

 3192451560

www.fulltastecoffee.com