



MARÍA JUANA

EXPENDIO DE CAFÉ & CACAO



CAFÉ, CACAO Y CHOCOLATE ARTESANAL A GRANEL

El café y cacao orgánicos están libres de pesticidas y fertilizantes, por lo que no expone al organismo a los efectos adversos de estos.

La siembra y cultivo del café y cacao orgánico, tienen enormes beneficios tanto para la preservación del medio ambiente, como para la conservación de la salud.

CARACTERÍSTICAS DE NUESTRO CAFÉ RECIÉN TOSTADO



SEMRADOS A LA SOMBRA

El café se siembra bajo otros árboles, de esta forma se cuida de la fauna y flora del cafetal.



COMERCIO JUSTO

Nuestros Artesanos de Jaltenango y Concordia Chiapas tienen certificados y aplican las buenas prácticas de comercio justo.



ESPECIALES

Sembrados arriba de 950 metros sobre el nivel del mar son de altura, entre más altura más especiales.



SECADOS AL SOL

Una vez que se pasa por el beneficio húmedo, se secan al sol en las azoteas o patios de los productores.



CORTADOS DE UNO EN UNO

Una vez que el cerezo del café se vuelve rojito, se corta de uno por uno, esto da la calidad a cada grano



PROBADOS

Los cafés han sido catados por un especialista, un catador que avala su rendimiento



UBICACIÓN INMEJORABLE

Cafés que son sembrados en áreas bien identificadas en los cafetales de los pequeños productores.



RECIÉN TOSTADOS

Los cafés recién tostados, no son almacenados por semanas como los que se compran en el súper.

SOLICITA TU DEGUSTACION Y MUESTRAS SIN COMPROMISO.

TE APOYAMOS A DESARROLLAR TU PROPIA MARCA DE CAFE.

 mariajuanaexpendio@gmail.com

 @MARIAJUANAEXPENDIOMAYA



 (33) 27263654

 mariajuanaexpendiomaya.mercadoshops.com.mx

NUESTRO CAFE DE ESPECIALIDAD

ESPECIALIDAD DE LA CASA



ORIGEN
YUCUHITI, TLAXIACO, OAXACA
VARIEDAD TYPICA Y BOURBON
PROCESO - LAVADO ALTURA - 1,300 MSNM
TOSTADO - MEDIO OSCURO 100% ARABICO

AROMA ☼☼☼
CUERPO ☼☼☼
DULZURA ☼☼☼☼
ACIDEZ ☼☼

ESPECIALIDAD GOURMET



ORIGEN
COSAUTLAN DE CARVAJAL, VERACRUZ
VARIEDAD Marsellesa, Oro Azteca y Sarchimor.
PROCESO - LAVADO ALTURA - 1,350 MSNM
TOSTADO - MEDIO OSCURO 100% ARABICO

AROMA ☼☼☼
CUERPO ☼☼☼
DULZURA ☼☼☼
ACIDEZ ☼☼☼

ESPECIALIDAD PREMIUM



ORIGEN
LA CONCORDIA, CHIAPAS
VARIEDAD CATUAI, OBATA, CATURRA, CARACOLILLO, ANACAFÉ 14, TUPI.
PROCESO - LAVADO ALTURA - 1,500 MSNM
TOSTADO - MEDIO OSCURO 100% ARABICO

AROMA ☼☼☼☼
CUERPO ☼☼☼☼
DULZURA ☼☼☼☼
ACIDEZ ☼☼☼☼

ESPECIALIDAD DESCAFEINADO



ORIGEN
JALTENANGO DE LA PAZ CHIAPAS
VARIEDAD TYPICA Y BOURBON
PROCESO - DESCAFEINADO NATURAL ALTURA - 1,200 MSNM
TOSTADO - OSCURO 100% ARABICO

AROMA ☼☼☼☼
CUERPO ☼☼
DULZURA ☼☼☼
ACIDEZ ☼☼

TODOS NUESTROS CAFE Y CACAO VIENEN EN PRESENTACION DE:

1 KG

500 G

250 G

Rendimiento 100 a 125 tazas

Rendimiento 50 a 63 tazas

Rendimiento 25 a 31 tazas

NUESTRO CACAO Y CHOCOLATE ARTESANAL



CACAO TOSTADO DE FINO AROMA

ORIGEN SOCONUSCO CHIAPAS
FORASTERO TRINITARIO

VARIEDAD CRIOLLO
ALTURA 1700-1900 MSNMM

100% CACAO



CHOCOLATE AMARGO

ORIGEN SOCONUSCO CHIAPAS
FORASTERO TRINITARIO

VARIEDAD CRIOLLO
ALTURA 1700-1900 MSNMM

100% CACAO



CHOCOLATE SEMIAMARGO

ORIGEN SOCONUSCO CHIAPAS
FORASTERO TRINITARIO

VARIEDAD CRIOLLO
ALTURA 1700-1900 MSNMM

70% CACAO



CHOCOLATE ALMENDRADO

ORIGEN SOCONUSCO CHIAPAS
FORASTERO TRINITARIO

VARIEDAD CRIOLLO
ALTURA 1700-1900 MSNMM

50% CACAO

LA CALIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS ESTÁ 100% GARANTIZADA

LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A LA CANTIDAD Y FRECUENCIA DE PEDIDOS

ENVIOS A TODA LA REPUBLICA

| | | | | | |
|----------------------|---------------|---------------|----------------|----------------|--------------|
| PESO | 250 G 5 KG | 6 KG 10 KG | 11 KG 15 KG | 15 KG 19 KG | 20 KG O + |
| COSTO MXN | \$130.00 | \$155.00 | \$190.00 | \$220.00 | GRATIS |

INCLUYE IVA

PAQUETERIA