



PORTAFOLIO



Café Semilla®

AROMA DE PRINCIPIO A FIN

CAFÉ SEMILLA S.A.S.

Nuestra organización la integra un equipo de personas comprometidas en defender la tradición y cultura de cafés especiales y convencidos de esto, nuestra familia trabaja para ofrecerle a ustedes el mejor café, taza a taza.

*"Café semilla; una semilla,
un proyecto, una familia,
una empresa".*



QUIENES SOMOS

CAFÉ SEMILLA SAS es una tostadora y tienda de café industrial, constituida bajo el apoyo y supervisión del SENA, Fondo Emprender, FONADE y Presidencia de La República.

Fomentamos la calidad y la cultura de los cafés especiales en sus procesos productivos; de tostado, molienda, empaque y control de calidad, para la producción del café en diferentes presentaciones y la preparación de las bebidas derivadas.



MISIÓN

Vender un producto de alta calidad, desde la realización del proceso productivo del café colombiano, comercializándolo al mercado institucional en grano tostado y molido; aportando al consumo de un producto destacado en la cadena alimenticia, rescatando y fortaleciendo principios de calidad, e impulsando el desarrollo sostenible de una empresa de cafés de origen y especiales.



VISIÓN

En el 2020 seremos una empresa reconocida a nivel Nacional e Internacional que realiza acciones de manera integral para ofrecer el mejor café de calidad, acrecentando nuestras condiciones productivas para una mayor satisfacción de nuestros clientes.



OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

Fomentar el consumo de un café especial, procesado con estándares de calidad.

Liderar el mercado local, nacional e internacional con el posicionamiento de nuestra marca "CAFÉ SEMILLA".

Ampliar nuestra línea de producción en cafés de altura u orgánicos.

Preservar y fomentar la cultura cafetera a través de la comercialización de nuestro producto en el mercado nacional e internacional.



POLÍTICA DE CALIDAD

La razón de ser de CAFÉ SEMILLA es generar un producto de alta calidad, por lo cual es fundamental el fortalecimiento de nuestros productores y el aprovisionamiento de una excelente materia prima en cada una de nuestras producciones en café pergamino, almendra, grano tostado y molido; asegurándonos de su posterior evaluación y seguimiento, garantizando la satisfacción total reflejada en nuestros clientes, cumpliendo los requisitos acordes a nuestra actividad económica y los de nuestra organización, a través del recurso humano capacitado, proveedor estable y garantía de calidad.

Todos en nuestra empresa somos responsables de la calidad de nuestro producto, por eso se promueve el mejoramiento continuo.



CALIDAD DE MATERIA PRIMA

ALMENDRA VERDE:

Son muchos los factores que condicionan la elaboración de un buen café, es evidente que partiendo de una buena materia prima -el café trillado, tostado y molido- se obtiene una excelente taza; catar el café es sin duda la mejor forma de valorar su calidad.

- *Premiere* 18 malla
- *Supremo* 17 malla
- *Excelso* 16 malla
- *U.G.Q.* 16 malla
- *Caracolito* 14 malla
- *Consumo* 14 malla



PRODUCCIÓN

CAFÉ SEMILLA cuenta con una planta de producción dotada de equipos con capacidad de 1.000 libras, por día para cubrir el abastecimiento de nuestros clientes en el territorio nacional e internacional.

- *Tostadora Sicotherm cap. 20 kilos bache de 20 min.*
- *Molino industrial cap. 140 kilos hora.*
- *Bascula de precisión 150 kilos.*
- *Bascula gramera de precisión de 0-5 gr.*
- *Trilladora de 40 kilos por hora.*



PROPUESTA COMERCIAL

Somos conocedores de su trayectoria y el trabajo al cual usted está vinculado. Pensando en sus necesidades y clientes, le ofrecemos variedad en café *gourmet* y *tradicional* para la preparación de sus productos (café grano, tostado y/o molido).

CAFÉ SEMILLA también te presta otros servicios como cursos de torrefacción, barista, catación, control de calidad, y enseñamos la cultura especial del café en Colombia, con el propósito de dar a conocer a nuestros clientes la calidad del producto



NUESTROS SERVICIOS INCLUYEN

- Degustación gratuita.
- Servicio a domicilio y entrega al lugar correspondiente dentro de la ciudad.
(Acuerdo de pedido).
- Producto fresco y de calidad.
- Comercialización y contacto directo con productores.
- Definición de tostión al grano, de acuerdo a sus preferencias.
- Graduación de molienda de acuerdo al tipo de preparación (gruesa, media, fina).
- Empaque tecnificado para el 100% de su conservación y exportación del producto.



NUESTROS CAFÉS

Tradicional

Variedad Arábigo molido o de grano, tipo blend. Tostión media.

Aroma: Dulce y Suave.
Acidez: Media alta.
Cuerpo: Medio.
Amargo: Alto.

Café de alta calidad, proveniente de distintos orígenes.



NUESTROS CAFÉS

Gourmet

Variedad Arábigo (Castillo y Caturra).

Aroma: Dulce.

Acidez: Media.

Cuerpo: Alto.

Amargo: Medio.

Dulzura: Panela y chocolate.

Café proveniente de San Gil,
Santander, Colombia.

1.350 - 1.850 M.S.N.M.



NUESTROS CAFÉS

Orgánico

Café proveniente de la Sierra Nevada de Santa Marta, Colombia; por la comunidad Arhuaca y seleccionado con los más altos estándares de calidad.

Cultivado en bosques nativos de niebla, quebradas, montañas y nevados, con un sagrado respeto por la naturaleza y la biodiversidad.

Sembrado bajo sombra de frutales Café Arábigo.

1.400 - 1.700 M.S.N.M.





Café Semilla[®]

AROMA DE PRINCIPIO A FIN

DALIZ CHINCHILLA

Gerente General

CAFÉ SEMILLA S.A.S.

Bogotá, Colombia

Carrera 16 #56-39

+57 320 848 8508

PBX: 811 2202

ventascafesemilla@gmail.com

Nit: 900281098-0



CAFE SEMILLA SAS



@cafesemillacol

**SUPERVISADA Y
APOYADA POR:**



**El futuro
es de todos**

**Gobierno
de Colombia**



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia



enterritorio

**FONDO
emprender**