



GAOLA

-café ecológico-



Quiénes somos?

GAOLA es un emprendimiento fundado en el año 2018, cuya finalidad es comercializar Café de Origen tipo exportación en el mercado colombiano y fomentar el Fair-Trade al comprar el café directamente al caficultor sin intermediarios.

Café Especial de Origen

Cada uno de nuestros cafés provienen de una finca y un lote específico (microlotes).

Es un café que NO tiene ninguna mezcla con otros cafés y esto hace que la calidad sea muy alta y se conserven las características originales y especiales de los microclimas donde se cultiva.

Se tiene un proceso de control y de calidad desde caficultor hasta la taza dando como resultado un café de origen único.

El puntaje de un café de origen, según la SCA, está entre 80 -100.



Promesa de Valor

1. Garantizar un café especial de origen tipo exportación a nuestros clientes.

Nuestros caficultores exportan su producción a países tales como Islandia, Japón y EEUU entre otros.

San Antonio (Tolima), la región donde se cultiva uno de nuestros cafés, tuvo la venta por libra más alta (USD\$20) en la subasta realizada en la Feria de Cafés Especiales de Colombia en Octubre 2018 en Bogotá.

Otro de nuestros cafés, ganó la Taza de la Excelencia en 2015 y fue participante especial en la Feria de Cafés Especiales en Boston en Abril de 2019.



<https://cafesdecolombiaexpo.com/?d=m/n/v&id=2318>

Promesa de Valor

2. Fair-Trade (compra directa a los caficultores)

GAOLA compra directamente el café a los caficultores para promover un comercio más justo y sin tantos agentes intermediarios, permitiendo así que el porcentaje de ingresos al caficultor sea más alto comparado con el mercado actual.



Promesa de Valor

3. Misión ambiental

Uno de nuestros compromisos más importantes es garantizar que, por cada libra de Café GAOLA vendido, se siembre un árbol en las fincas de nuestros caficultores conservando así las especies nativas en vía de extinción y los ecosistemas de las fincas cafeteras.

Nuestros caficultores actualmente están en proceso de certificación como productores de café orgánico.



Nuestros empaques

Nuestros empaques son biodegradables, hechos a base de fibras de caña de azúcar e impresos en tintas no contaminantes.

Peso neto por unidad de 500 lb / 17.6 oz

Acorde a los ecosistemas/especies que queremos conservar, cada presentación está ligada a cada uno de los 4 elementos de la naturaleza así:

Fuego >

Abejas

Tierra >

Suelos

Aire >

Aves

Agua >

Ríos



Perfil de Taza Fuego

Caficultora: Astrid Medina

Altura: 1.816 m.s.n.m.

Región: Planadas, Tolima (Colombia)

Variedad: Colombia / Castillo / Caturra

Características:

Acidez media alta, brillante, cuerpo medio y cremoso, notas dulces y afrutadas. Aroma a jazmín y yerbabuena.



Perfil de Taza Aire

Caficultor: Juan Carlos Vargas

Altura: 1.700 m.s.n.m.

Región: San Antonio, Tolima (Colombia)

Variedad: Colombia / Castillo / Caturra

Características:

Acidez alta, cuerpo medio, notas cítricas y de frutos rojos. Aroma y fragancia a panela, vainilla y chocolate.



Perfil de Taza Geisha (edición especial)

Caficultor: Astrid Medina

Altura: 1.816 m.s.n.m.

Región: Planadas, Tolima (Colombia)

Variedad: Geisha

Características:

Acidez alta de mora silvestre, cuerpo sedoso prolongado, notas a maracuyá, jengibre, té verde, ciruela, chocolate oscuro, caramelo y nuez. Aroma herbal y fragancia a limoncillo.





Gracias!!!

Contacto:

Ana María Olarte & Camilo Gaitán

Fundadores

(+57) 311 227 4029 / (+57) 311 213 4555



@gaolacoffee

E-mail: gaolacoffee@gmail.com