

del Cafetal al Paladar







quiénes somos

El Café Don Tulio es un café especial, con origen de finca y con un control total de la cadena productiva.

Desde sus inicios, una de las preocupaciones de nuestra empresa ha sido tener un control total del proceso, por esto hemos invertido en desarrollo e innovación, acompañamiento técnico y capacitación para el proceso de beneficio del café en la finca.

Actualmente estamos construyendo la microfábrica para el almacenamiento, trilla, tostado y laboratorio de calidades del café en la finca donde se produce.

El principal logro que hemos obtenido, considerando la implementación de los conocimientos, investigación y transferencia tecnológica, ha sido un mejoramiento substancial en la calidad del café.

The background of the entire page is a close-up, high-resolution photograph of coffee beans. The beans are a warm, golden-brown color and are densely packed, filling the entire frame. They have a natural, slightly irregular shape with a visible crease down the middle. The lighting is soft, highlighting the texture of the beans.

nuestra historia

Noviembre de 2010 Iniciamos nuestra producción

11 de Septiembre de 2013 Constituimos la sociedad CAFEEXCOL S.A.S. con domicilio principal en el municipio de Ciudad Bolívar e iniciamos el proceso de comercialización del café en hoteles, restaurantes y empresas en Medellín, Cali, Pasto y Bogotá

Febrero de 2014 CAFEEXCOL se vinculó como distribuidor de los productos De'Longhi, empresa italiana dedicada a la producción de maquinaria y equipos para la preparación del café, representando así una alianza estratégica importante para la comercialización del café y el posicionamiento de la marca Café Don Tulio en el mercado nacional

nuestra misión

Brindamos experiencias de cafés especiales en todas sus expresiones (verde, tostado y preparado como bebida), para las familias y los canales en Colombia y el exterior.

nuestra visión

En los próximos cinco años el Café Don Tulio será reconocido como una de las empresas productoras de los mejores cafés especiales de Colombia, tanto en Colombia como en el exterior.

nuestra promesa de valor

Cada uno de nuestros cafés es una experiencia única de nuevas y extraordinarias sensaciones al paladar por sus variedades, procesos y orígenes.

A close-up photograph of a coffee plant branch. The branch is covered with numerous small, round coffee cherries. Some cherries are bright green, indicating they are unripe, while others are a deep red, indicating they are ripe. The cherries are interspersed among large, dark green, glossy leaves. The lighting is bright, creating highlights on the leaves and cherries.

**nuestros
productos**

- ▶ Venta de café tostado, molido y en grano, en variedades Geisha, Pacamara, Maragogipe y Castillo
- ▶ Venta de café verde, en variedades Geisha, Pacamara, Maragogipe y Castillo
- ▶ Maquila en Tostión y empaque de cafés especiales
- ▶ Venta del libro “El Fascinante Mundo del Café”
- ▶ Distribución de productos De’Longhi
- ▶ Venta de paquete completo para el canal institucional, hoteles y restaurantes con entrega de equipos en comodato
- ▶ Venta de vasos De’Longhi para café espeso y capuccino.
- ▶ Membresía “El Club de la Buena Taza”, en dos presentaciones: selección de variedades y café castillo.
- ▶ Visita guiada a la finca donde se cultiva el café y donde se encuentra ubicada la microfábrica



Para mejorar la preservación y presentación de nuestro café, estos cafés especiales hemos innovado en el empaque con envases de lata con cierre Pull Open y válvula de desgasificación unidireccional, en presentaciones de 125 g y 250 g.

Además ofrecemos un novedoso producto a nuestros clientes: La personalización del café. Consiste en la posibilidad de hacer una edición especial del café con la marca del cliente en la etiqueta. La marca puede ser SU EMPRESA S.A., con la leyenda edición especial de Café Don Tulio para e indicación de la cantidad limitada, variedad, características, altura del cultivo, etc.

características de nuestro producto

- ▶ Estricto proceso de selección del café
- ▶ Beneficio con fermentación controlada en seco (diferentes horas)
- ▶ Cuidadoso proceso de secado en secador parabólico solar con camas africanas
- ▶ Producción programada sobre pedidos garantizando calidad y frescura
- ▶ Calificación de cada lote del café (El compromiso que cada producción es certificada para mantener el nivel de calidad)
- ▶ Café de origen (Distintos orígenes).
- ▶ Varietales de café (Sujeto a notas de Catación)
- ▶ Estricto control en las curvas de Tostión para cada café
- ▶ Homogeneidad en el grado de Tostión de cada lote de producción
- ▶ Innovación en el empaque que garantiza la experiencia y la conservación de nuestro café.
- ▶ Empleo de tecnología de punta
- ▶ Inversión en I + D



www.facebook.com/CafeDonTulio
ventas@cafedontulio.com

