



Chapman 1935  
cafe®

# Historia

Soy Luisa Fernanda Chapman Muñoz nieta del Señor Ananías De Jesús Muñoz Restrepo (1935/2012) a quien se le otorga el honor de haber cultivado y posicionado nuestro café a nivel Nacional y que consideró el campo como símbolo de vida y el café como tributo a su labor.

Antioqueño de pura cepa, nacido en el municipio de Andes, descendiente de familia numerosa, desde su infancia se radicó en el municipio de Viterbo Caldas, junto con sus padres y hermanos.

En el año 1954 contrajo matrimonio con Cecilia Mercedes Diez Meza, con quien compartió su vida formando un hermoso hogar con sus (14) hijos, además de nietos y bisnietos.

Gran parte de su vida las dedicó a las labores del campo; ya que durante más de dos décadas desempeñó labores agrícolas, entre ellas la administración de fincas cafeteras, lo que le permitió estar inmerso directamente con la caficultura.

Ya radicado en la zona urbana trabajó por más de 15 años con la cooperativa de caficultores de Caldas, donde desempeñó varios cargos entre ellos: Fiel de báscula y Supernumerario en diferentes municipios de Caldas.

Fue un gran líder cívico y comunitario, destacándose en el medio familiar y social como una persona respetuosa, responsable, honesta, trabajadora, con un gran sentido del humor y ante todo leal y fiel a sus principios, lo que hizo se ganara el respeto y aprecio de todos con quienes compartía.

En honor y tributo a mi Padre Adel Antonio Chapman y mi Abuelo Ananias de Jesús Muñoz he construido este hermoso proyecto, el cual tiene gran valor e importancia para mí, soy creyente por convicción, agroindustrial de profesión, barista por vocación, Madre de 4 hijos con gran Amor.

# Lista de precios

## Caturra Honey

Proceso Honey: Es un proceso desarrollado en la Finca La Riviera, en el cual el café después de cosechado se despulpa y se deja fermentar con el mucílago durante 30 horas, para posteriormente secar sin lavar.

### PERFIL DE TAZA:

Cítrico - Miel - Caña de Azúcar

Altitud: 1.750 m.s.n.m.

Proceso: Honey

Variedad: Caturra

molienda: Grano y molido

peso 500gr \$ 29.000

peso 250gr \$ 16.000

## Castillo Rosario Honey

Proceso Honey: Es un proceso desarrollado en la Cabaña de Mechitas, en el cual el café después de cosechado se despulpa y se deja fermentar con el mucílago durante 30 horas, para posteriormente secar sin lavar.

### PERFIL DE TAZA:

Mandarina - dulce de leche - Almendra

Altitud: 1.916 m.s.n.m.

Proceso: Lavado - honey

Variedad: Castillo Rosario

peso 500gr \$ 25.000

peso 250gr \$ 14.000

## Mermelada

Peso 130gr \$ 10.800



## Borbon Rosado

Proceso Lavado: Es un proceso desarrollado en la Finca La Riviera, en el cual el café después de cosechado se despulpa y se deja fermentar entre 20 - 24 horas, para posteriormente ser lavado y secado al sol.

### PERFIL DE TAZA:

Cereza - Frambuesa - Vainilla.

Altitud: 1.750 m.s.n.m.

Proceso: Lavado

Variedad: Borbón Rosado

Molienda: grano - molido

peso 250gr \$ 35.000

## Catiope

Proceso Natural: Es un proceso desarrollado en la Finca La Riviera, en el cual el café después de cosechado se deja en agua por 12 horas y posteriormente pasa a secado sin despulpar.

### PERFIL DE TAZA:

Frutos Rojos - Melazas - Vinoso.

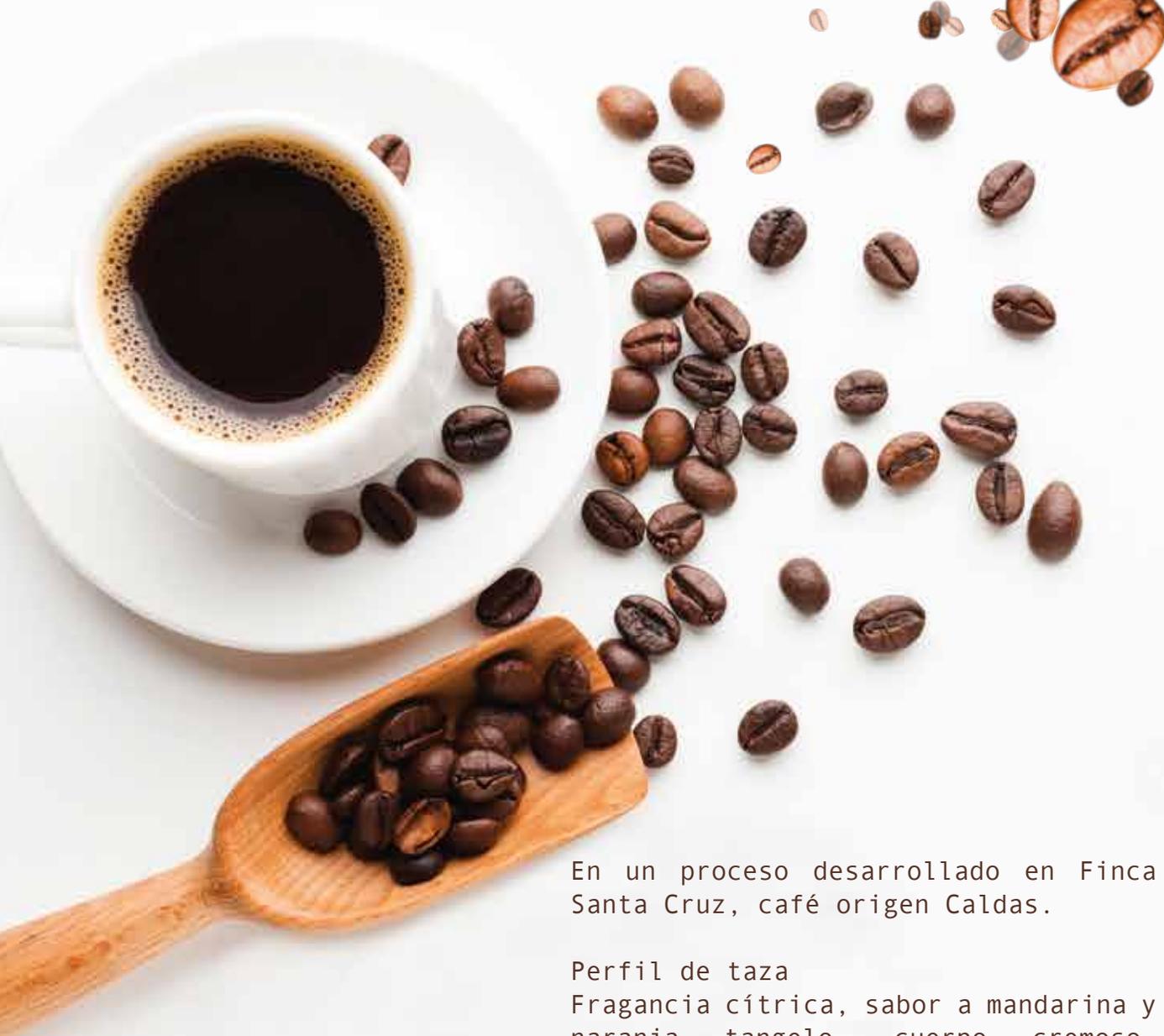
Altitud: 1.750 m.s.n.m.

Proceso: Natural

Variedad: Catiope

peso 250gr \$ 35.000





## Geisha lavado

Peso 500gr \$70.000  
250gr \$45.000

En un proceso desarrollado en Finca Santa Cruz, café origen Caldas.

Perfil de taza  
Fragancia cítrica, sabor a mandarina y naranja tangelo, cuerpo cremoso, residual dulce  
Altura: 1650 m. s. n. m  
Variedad : Geisha  
Proceso: lavado  
Molienda: Grano, Molido  
Tostion: media



# Caturra lavado

Es un proceso desarrollado en Finca El Girasol en el cual el café después de cosechado se despulpa y se deja fermentar entre 20 y 26 horas para luego ser lavado y secado al sol

Perfil de taza  
Miel, panela, frutos amarillos  
Altura: 1750 m. s. n. m  
Variedad : Caturra  
Proceso: lavado  
Molienda: Grano, Molido  
Tostion: media

Peso 500gr \$22.000

Peso 250gr \$14.000





1 sachets  
(12gr de café para 100ml de agua)

Los sobres estan sellados herméticamente y contienen su respectivo filtro drip con la cantidad de café por porción.



Los sobres drip están diseñados para una monodosis o una preparación individual cada preparación tarda mínimo 2 minutos.



# Blend

Es un proceso desarrollado en el Municipio de Aguadas, Caldas.

Perfil de taza:

Fragancia frutal con notas de ciruela y caramelo, muy delicada y equilibrada, de notas vinosas complementado con dulce de caramelo de acidez media alta, cuerpo medio, sabor residual persistente.

Altura: 2214 m. s. n. m

Variedad : Blend

Proceso: Semi lavado

Tostion: media

Peso 500gr \$25.000

Peso 250gr \$14.000

Peso 125gr \$8.000





Fernanda Chapman Muñoz

Cel: +57 316 689 3448

Chapman1935cafe@gmail.com

 @chapman1935coffee

 @chapman\_1935

 www.cafechapman1935.com

# Contacto

