

Estimados clientes,

Es un gusto para **1835 COFFEE LAB** poner a su disposición una variedad de productos y servicios de altísima calidad en torno al manejo profesional del café.

Desde su fundación en el 2017 el objetivo de trabajo de **1835 COFFEE LAB** ha sido la elevación de la cultura del café en el Ecuador, por ello ofrecemos diversos recursos que contribuirán al mejoramiento y optimización de dar servicio del café en nuestro establecimiento

- **1835 COFFEE LAB**
- Maquinaria profesional para la preparación de espresso , molino y demás accesorios para el barista en el servicio de espresso y sus variantes
- Maquina profesional para preparación del café Americano (tipo catering 7buffet)
- Maquinaria profesional para la tostación de café verde
- Taller especializado para servicio técnico y mantenimiento de máquinas de espresso
- Productos de limpieza especializados para equipos de café
- Asesoramiento y respaldo de los baristas de **1835 COFFEE LAB** para el manejo óptimo del café en la preparación de bebidas



## 1835 COFFEE LAB

Presentamos a usted **1835 COFFEE LAB** resultados de un Satisfactorio proceso en el que participan dedicados Caficultores, y expertos evaluadores de café verde los Profesionales torrefactores y los baristas especializados De **1835 COFFEE LAB**, es fruto de años de dedicación Y experiencia en el manejo profesional del café y de Un compromiso con la calidad. Deseamos que siga siendo el protagonista de una Maravillosa experiencia sensorial al percibir una Gama diversa y equilibrada de sabores y aromas y un Cuerpo balanceado que se mantiene en el paladar.



El café **1835 COFFEE LAB** proviene de zonas específicas ideales para su cultivo, elegimos 100% Ecuatoriana de Galápagos islands procesada de la vía húmeda, lavado cultivado

bajo sombra en la parte alta de la isla Santa Cruz.

El grano verde es calificado por su especie, su tamaño, su humedad, su integridad y por el microclima en el que se desarrolla.

Todo el café de **1835 COFFEE LAB** que ofrecemos es exclusivamente **café de altura extrema** que excede la calificación **SGH O SHB (STRICLTY HARD BEAN)**.

Esta calificación señalada como un techo de excelencia desde más de 1371msnm, y el estándar de **1835 COFFEE LAB** es café de por sobre de los 1600msnm en el contiene, el equivalente de 1300msnm en Galápagos.



**1835 COFFEE LAB** acompaña año a año a los productores de lotes pequeños de café que dedican su vida al cultivo quienes habitan en zonas recónditas entre valles y montañas. **1835 COFFEE LAB** es fruto de una transacción transparente, respetuosa, humana y directa con los caficultores

trabajamos sin intermediarios.

El amplio conociendo del equipo de tostadores de **1835 COFFEE LAB**

Adquirido tras años de una intensa dedicación en el estudio de la transformación del grano permite realzar aún más el potencial de la excelsa materia prima. De esta manera el resultado será una bebida de café que sorprenderá sus sentidos.



La frescura es una de las principales características que se realza en los granos de **1835 COFFEE LAB**. Esto es el resultado de nuestra participación en toda la cadena de procesos que van desde la semilla hasta la taza. Así, totalmente integrados en el procesamiento del café logramos ofrecer un producto de calidad y frescura excepcional.

Deseamos trabajar directamente con usted para lograr bebidas deliciosas con una característica autentica y propia para su negocio en conjunto podremos optimizar los procesos de preparación del café en sus diversas formas para aprovechar al máximo el potencial de aroma y sabor, y lograr así la satisfacción de sus clientes



## ABASTECIMIENTO 1835 COFFEE LAB

### PRODUCTOS.

- A. CAFÉ EN GRANO:** Presentación de 1kg para uso profesional
- B. CAFÉ MOLIDO:** Presentación de 1kg para uso profesional en máquina de espresso (fino) o para drip/percolador/urna (intermedio)
- C. CAFÉ DESCAFEINADO MOLIDO:** Presentación de 1kg para uso profesional en máquina de espresso (fino) o para drip/percolador/urna (intermedio)
- D. SACHET CAFÉ MOLIDO:** Presentación 25g para autoservicio en habitación de hotel.
- E. SACHET CAFÉ MOLIDO DESCAFEINADO:** Presentación de 25g para autoservicio en habitación de hotel.
- F. CAFÉ EN GRANO SELECCIONADO ESPECIAL:** Presentación de 340g para venta a consumidor final
- G. CAFÉ MOLINO SELECCIÓN ESPECIAL:** Presentación de 340g para venta a consumidor final.

### PRECIOS.

#### Noción café en grano o molino en presentación 1kg para uso profesional

CONSUMO MENSUAL	PVP	COSTO
Kg/ mes	USD/Kg	USD/TAZA
MAS 30	17.64	0.141
DE 21 A 30	18.14	0.145
DE 11 A 20	19.14	0.153
DE 6 A 10	20.14	0.161
HASTA 5	20.64	0.165

- Costo por taza basado en un rendimiento de 125 tazas a partir de 1Kg de café.

**1835 COFFEE LAB descafeinado molido presentación de 1kg para uso profesional**

**1835 COFFEE LAB DESCAFEINADO** es un café de la parte alta de las islas Galápagos, de altura, selecto y de calidad de exportación. **1835 COFFEE LAB DESCAFEINADO** ha sido procesado por la vía húmeda (café lavado), luego sometido a descafeinización conforme con normas internacionales y nacionales. Finalmente ha sido tostado con un perfil específico que permite disfrutar de un delicioso café con todas las cualidades de aroma y sabor, pero dejando de lado la cafeína.

Cuadro de precios según el consumo mensual. **1835 COFFEE LAB** si grava IVA

<b>CONSUMO MENSUAL</b>	<b>PRECIO SIN IVA</b>	<b>COSTO</b>
<b>Kg/MES</b>	<b>USD/Kg</b>	<b>USD/TAZA</b>
Mas de 30	22.50	0.180
De 21 a 30	23.00	0.184
De 11 a 20	23.50	0.188
De 6 a 10	24.00	0.192
Hasta 5	24.50	0.196

- Calculo basado en un rendimiento de 125 tazas a partir de 1Kg de café

**OTRAS CONDICIONES.-**

**CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE:** Trilaminado especial es indispensable para conservación de la frescura, aroma y sabor del café (barrera al oxígeno, humedad y luz) y con válvula desgasificadora para eliminación de los gases de la torrefacción

**FORMA DE CONSERVACION:** Las fundas deben conservarse en ambiente fresco y seco, alejadas de cualquier producto con olores penetrantes.

