



La Perla
100% Café de Colombia

Café de Origen

Del Suroeste Antioqueño

**Sembrado en las laderas de la cordillera de los Andes
en el municipio de Betulia.**

Café La Perla es producto de un trabajo asociativo, es un café cultivado a una altitud entre 1.650 a 1.750 msnm, cumpliendo los estándares de protección del medio ambiente y buenas prácticas sociales que nos han permitido obtener la certificación Rainforest Alliance. Nuestro Café La Perla tiene una fragancia intensa y compleja, un aroma de frutos rojos. Su sabor es dulce, frutal e intenso, acidez media a alta, un cuerpo interesante con una muy buena impresión en la boca y un agradable residual prolongado.

Café La Perla es cultivado en las laderas de la Cordillera Occidental de los Andes, sembrado en suelo volcánico en el municipio de Betulia, al suroccidente del departamento antioqueño a una altura de 1.650 a 1.750 msnm, en una zona de tradición cafetera. En la finca La Perla no se usan químicos prohibidos en el control de plagas. Las categorías toxicológicas son de nivel cuatro (leves - muy leves). Todo el proceso de producción del Café La Perla se lleva a cabo en armonía con el medio ambiente, preocupándose por el cuidado del ecosistema, protegiendo la fauna, la flora y las fuentes hídricas.

La Finca "La Perla" produce café desde 1928 pero sólo en el año 2009 comenzó el proceso de certificación Rainforest, obteniendo el certificado en el año 2010.

Prueba de taza

Humedad	12%
Pergamino	Limpio
Almendra	Excelente
Taza	Limpia
Fragancia	Intensa
Aroma	Frutal
Acidez	Media-Alta
Cuerpo	Suave
Sabor	Frutal dulce
Taza con buen balance.	

Café La Perla ofrece sus presentaciones de:

2.500 gr Café molido:

2.500 gr Café en grano:

500 gr Café molido:

¡Contáctanos!



+(57) 350 683 8904 | +(57) 319 204 8057



@cafelaperla83



Finca La Perla



cafelaperla83@gmail.com

La Perla
Café de Origen

Betulia - Antioquia