



<https://agroindustria-del-horizonte.cercia.co>

Nuestra Empresa

Del Horizonte es una empresa agroindustrial que se enfoca en la producción de café 100% colombiano certificado de origen e indicación geográfica protegida, garantizando la calidad del producto.

Misión

Del Horizonte se tiene como propósito la producción de Café 100% Colombiano, certificado de Origen, llevado al mercado nacional e internacional implementando técnicas ancestrales que han llevado al país tener el reconocimiento internacional de poseer el mejor café del mundo. Garantizando estándares de calidad.

Visión

Del Horizonte quiere convertirse en la empresa colombiana que abastezca de café 100% colombiano a los colombianos amantes y conocedores del café de especialidad que buscan constantemente sabores y aromas únicos, con la calidad incomparable que el café colombiano puede brindar.



Localización



VENECIA
Región del Sumapaz
Sur del departamento de Cundinamarca a 121 KM de Bogotá
Altitud: 1560 m.s.n.m

“Café cultivado bajo la sombra de árboles nativos, conservando la diversidad animal y vegetal”



Nuestros Servicios y Productos

Comercialización de Café de Especialidad realizando la separación debida de lotes de acuerdo a la calidad y procesos, cuidando especialmente la trazabilidad.



Café Lavado



Café Honney



Café Tradicional

ORIGEN:
Venecia / Cundinamarca
ESPECIE Y VARIEDAD:
Castillo
ALTITUD: 1670m.s.n.m
NIVEL DE TOSTIÓN:
Medio
MÉTODO PROCESAMIENTO:
Lavado
FERMENTACIÓN:
Abierta / 16 horas

<https://agroindustria-del-horizonte.cercia.co>

Café Honney

ORIGEN:
Venecia / Cundinamarca
ESPECIE Y VARIEDAD:
Castillo
ALTITUD: 1670m.s.n.m
NIVEL DE TOSTIÓN:
Medio
MÉTODO DE PROCESAMIENTO:
con mucílago
FERMENTACIÓN:
Cerrada



Café Especial Lavado

ORIGEN:
Venecia / Cundinamarca
ESPECIE Y VARIEDAD:
Castillo
ALTITUD: 1670m.s.n.m
NIVEL DE TOSTIÓN:
Medio
MÉTODO PROCESAMIENTO:
Lavado
FERMENTACIÓN: Prolongada



PERFIL DE TAZA
SABOR:
Frutos Rojos
Dulce paneloso cítrico
ACIDEZ: Media
CUERPO: Medio
RESIDUAL: Chocolate
NIVEL DE TOSTIÓN:
Medio
MÉTODO DE PROCESAMIENTO:
lavado
FERMENTACIÓN: Abierta
MÉTODO: Aerobio

CONTACTO:

310 230 7711
colohrzdelhorizonteoficial@gmail.com
AGROINDUSTRIA DEL HORIZONTE SAS



Nueva presentación

230gr

Agroindustria
del
Horizonte

