RAÍCES CAFÉ

Origen

BIENESTAR EN CADA TAZA

COLOMBIA

Portafolio

www.raicescafecolombia.com

CuBa

Cucuñame Balcázar

Biotecnología y Bioingeniería

ASOCAFE TATAMÁ

Sostenible Rentable

Quienes somos

En raíces café nos enfocamos en la ciencia y la genética para desarrollar y promover la mejor práctica desde la siembra hasta el procesamiento final controlando los procesos de beneficio, fermentación, secado y maduración apoyándonos en biotecnología y bioingeniería para alcanzar inocuidad y calidad con procesos replicables .Contamos 100% con nuestros artesanos del café quienes por su herencia tradición seleccionan sus mejores terrenos y allí combinamos nuestra biotecnología con su experiencia para dar desarrollo y sostenibilidad, a la ves mantenemos el equilibrio con el medio ambiente a través de procesos limpios.Esto nos da como resultado cafés más limpios o exóticos para brindarles a nuestros clientes nuevas experiencias al tomar una taza de café. Parte de nuestra misión y visión es culturizar y promover el consumo de nuestros mejores productos, a si aportamos al desarrollo de nuestra cultura cafetera e inspiramos el sentido de pertenencia a nuestras próximas generaciones.

RAÍCES CAFÉ
Origen
BIENESTAR EN CADA TAZA
COLOMBIA

www.raicescafecolombia.com

Producto

café tipo natural Variedad Colombia Altura :
1700 msnm.

Tipo benefició: natural con fermentación controlada
Taza
frutos rojos,vino blanco ,balanceado.

RAÍCES CAFÉ
Origen
BIENESTAR EN CADA TAZA
COLOMBIA

www.raicescafecolombia.com

Fichas
de referencias

Ficha de referencia para cafés especiales y beneficios tradicionales variedad: **geisha** Tipo de beneficio honey Altura 1850 m,s,n,mPerfil de taza: floral, cítrico delicado, limoncillo, acidez cítricaPuntaje: 87

Tostión : media suave _variedad: Colombia Altura:1700 m,s,n,mTipo de beneficio: natural con fermentación controlada

Taza: frutos rojos, vino blanco, balanceado _variedad: castillo Tipo de beneficio: tradicional Altura: 1850 m,s,n.mPerfil de taza: dulce, frutos rojos, cereza, carameloAcidez: cítrica Puntaje: 86 Tostion media _variedad: regional (departamento de Risaralda)Altura:1850 m,s,n,m

www.raicescafecolombia.com

Fichas
de referencias

Taza: notas de vino blanco, frutos rojos, mora, chocolate, panela Acidez: cítricaPuntaje:84,5 Tostion: media _variedad: castillo naranjal (cultivado a la sombra)Altura: 1700 m,s,n,mTaza: chocolate dulce, miel floral, cocoa, almendras, durazno Acidez: jugosa_variedad: borbon rosado Altura: 1650 m,s,n,mTipo
beneficio: natural con fermentación alcohólica Secado mecánico (Guardiola)Taza frutoso, chocolate amargo, notas a mandarina, cuerpo suave balanceado Acidez: media pronunciada Puntaje: 85

Bienestar en cada taza

www.raicescafecolombia.com

CuBa
Cucuñame Balcázar
Biotecnología y Bioingeniería