

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA – CAFÉ ARÁBIGO COLOMBIANO MONTIER – CAFÉ VERDE COLOMBIANO – TOLIMA

Marca Registrada	Montier
Nombre de la empresa	Compañía exportadora e importadora Montier SAS
Dirección	76 Pitchford Street, E15 4RX, London, UK
Telefono de contacto	+44 3014290862
e-mail de contacto (preferiblemente)	info@cafemontier.com
NIT	9009655053
Websites	www.cafemontier.com www.coffeesupermarket.com

Descripción del producto
Café verde colombiano, trillado y empacado en forma de café almendra Empaque en bolsa de 35 kg y 70 kg de polietileno para maximizar su conservación durante el almacenamiento y proceso de envíos

Ingredientes
100 % café arábigo colombiano - excelso

Código de Aduanas
Customs Tariff Number (Green Beans) 09 01 11 00 00

Información Agronómica	
Departamento de cultivo	Tolima
Variedad	Colombia/ Castillo
Altura de la finca	1768 msnm
Tiempo de fermentación	16 h
Tipo de beneficio	Tradicional - lavado
Tipo de secado	Marquesinas tradicionales con secado a el sol

Resultados Físicos	
Almendra después de la trilla	203.4
Merma en trilla	18.64%
Humedad	11.6%

Factor de rendimiento (M14)	91.47
% de almendra sana	94.05%
Malla 18	35.79%
Malla 17	31.95%
Malla 16	18.87%
Malla 15	6.78%
Malla 14	5.21%
Malla 13	1.17%

Prueba de taza		
Fragrancia/ Aroma:	7.75	Dulce, panela, caramel, vainilla, floral
Sabor:	7.75	Dulce, cana de azúcar, frutal, durazno, nota herbal
Sabor residual:	7.50	Dulce, prolongado, caramel, leve amargo
Acidez:	7.50	Acidez media, cítrica
Cuerpo:	7.50	Medio suave
Uniformidad:	10.00	
Consistencia en dulzor:	10.00	
Limpieza de la taza:	10.00	
Balance:	7.50	
Global:	7.50	

Notas del catador	Café dulce, con notas de caramelo, panela, vainilla y floral en la fragancia, con sabor dulce, cana de azúcar, frutal, durazno, nota herbal, con sabor residual prolongado, con nota a caramelo y leve amargo, acidez media cítrica y cuerpo medio
Puntaje SCA	83.00

Empaque

Empaque primario (empaque de contacto con el producto)

Descripción	Empacado en bolsa de polietileno de alta resistencia con excelentes propiedades de barrera al agua. Ayuda a prevenir los hongos contaminantes y prolonga la calidad y la vida útil del producto.
-------------	--

Primary Packaging Dimensions	
Ancho (cm)	72
Alto (cm)	110
Largo (cm)	Dependiendo del peso deseado para el empaque
Peso (kilos)	35 y 70 kg (0.14±10%)

Type of layer	Primary packaging	Specifications
Empaque primario	Color	Green (Pantone 3385)
	Polietileno	78 ±10% µm
	Peso del material	73±10% g/m2
	Trasmision de oxigeno	≤ 4cc/m2 day at 0.1 MPa
	Trasmision de vapor de agua	≤ 5 g/m2/day
Empaque secundario	Jute Bag	N/A

Palletizing	
Dimensiones de la paca	120 cm X 100 cm X 120 cm

Almacenamiento
Almacene en un lugar fresco y seco, fuera de olores fuertes y luz directa Una vez abierto, reselle con un cordón de seguridad para evitar contacto con el oxígeno

Vida útil
3 años desde el día de la trilla, siempre y cuando el producto se mantenga seco y limpio, fuera de olores extraños y con una humedad menor del 12% en el lugar de almacenamiento

Tiempos de entrega	
1-14 unidades	4 a 6 días desde el pago de la factura
14 - 28 unidades	7 a 9 días desde el pago de la factura
56 – 100 unidades	9 a 14 desde el pago de la factura

Desde 101

5 semanas por adelantado una vez haya un acuerdo efectivo. Este tiempo es necesario para preparar producción y envíos

Fotos



Nuestra historia



Este micro lote viene desde la finca La Florida, la cual está ubicada cerca de la vereda El Diamante dentro del municipio de San Antonio, Tolima, a una altitud de 1,768 metros sobre el nivel del mar

Allí, las plantas de café tienen acceso natural a la abundante agua de los manantiales de las montañas vecinas a la cordillera en los Andes.

La finca ha sido administrada por la familia Rincón durante generaciones; desde los días en que una gran tía abuela de la familia comenzó su primer cultivo de café en la década de 1920

Hoy en día, la finca es operada por cuatro grandiosos miembros de la misma familia que mantienen y administran sosteniblemente no solo el negocio del café, sino también las tierras que lo rodean.

Teresa, Ruth, Orfiria y Rodrigo son los caficultores que ejecutan todo el proceso de beneficio desde la recolección manual de las cerezas de café maduras,

info@cafemontier.com

Compañía Exportadora e Importadora Montier SAS

Nit. 900.965.505-3

4 | Page

V1

quitando la pulpa maquina y fermentando cuidadosamente los granos (generalmente 12-16 horas), y finalmente lavando y secando al sol sus apreciados cafés desde 10-15 días hasta que la humedad alcance alrededor del 12%.

Dondequiera que se vea en la finca de la familia, encontrarás ollas caseras sembradas con orquídeas y una taza de tinto caliente

Sus mascotas son Lulu; la burra que ayuda a llevar los granos de café a la ciudad principal, una perra llamada Estrella, quien recibe a los visitantes y dos loros; Laura y Rebecca, quienes son consideradas las cámaras de CCTV. Autoproclamadas para advertir cuando Lulu está comiendo los granos de café o Estrella comiéndose el almuerzo de los trabajadores.

El dinero generado en esta finca se reinvierte para mantener suelos saludables y mejorar constantemente los métodos de producción sostenible de café; así como el adquirir nuevas camas de secado al sol- marquesinas, comprar nuevas máquinas para despulpar cerezas y comprar fertilizantes o semillas necesarios para la producción

La familia Rincón guarda su café para nosotros y nos avisa en cuanto esté listo para ser recogido por el equipo de Montier para continuar con el proceso de elaboración. No cabe duda de que todos se toman en serio la calidad y la comunicación cercana. La familia Rincón cree que, a pesar de las circunstancias económicas o políticas, siempre hay una solución a través del trabajo y la educación. Y que los resultados siempre valdrán la pena

Con pasión y dedicación, han mantenido la finca y por lo tanto su unidad familiar durante generaciones.

Teresa, la matriarca de la familia, ha ido más allá de su arduo trabajo en la finca y ha organizado un club de mujeres cafeteras de la aldea para recaudar fondos e implementar una instalación de producción de café a gran escala. Teresa es un ejemplo del espíritu empresarial, la integridad y la honestidad y creemos que es la verdadera el diamante de la vereda.

Entre otros productos, hay cultivos de mandioca, piña, plátano y por supuesto, ¡cafecito!

