



CATALOGO DE PRODUCTOS

Reseña Histórica

Nuestra idea de Negocio inicia en Enero del año 2015, cuando como pareja, **Andrés Felipe Quintero y Diana Margarita Ortiz**, siendo muy importante el apoyo de los núcleos familiares, adquirimos la finca **La Esmeralda**, ubicada en el Municipio de **Palermo – Huila – Colombia**, sitio donde se encuentra ubicado el cultivo de Café.

Nuestro trabajo siempre se ha orientado a la producción de café de calidad, bajo estándares medibles, que permitan transferir al producto final aromas y sabores, especiales y diferenciados, siendo nuestro principal objetivo el cuidado del medio ambiente. **Somos Productores y comercializadores** que tenemos alianzas con más productores. Actualmente cumplimos con los requisitos legales para exportar.

Nuestro cultivo se encuentra a una altura promedio entre **1900 y 2200 m.s.n.m. metros sobre el nivel del mar**. El municipio de Palermo se halla enmarcado dentro de dos grandes dominios geo morfo estructurales de carácter regional pertenecientes a las cordilleras central en su flanco oriental y la cordillera oriental en su flanco occidental, esta última es separada por la depresión tectónica perteneciente al valle del Río Magdalena.

Para el Café Tostado, elaborado mediante los procesos **Natural, Honey y Lavado**, contamos con el sello de Marca Huila, donde se puede evidenciar que el café es producto **Origen Huila y 100% Colombiano** y el sello de Verdes que certifica la producción limpia y agroecológica.

Actualmente en el mercado nacional Colombiano, estamos comercializado nuestra marca de café **MARAN CAFÉ**, tostado, en grano o molido, en presentación de 250 y 500 gramos. **Nuestro producto es empacado en bolsa 80% biodegradable.**

Café Verde elaborado mediante proceso Lavado

Para este proceso se recolectan los granos y luego se hace una selección para remover hojas, granos verdes o pintones, piedras y cualquier otra impureza o suciedad que pueda haberse mezclado al momento de la recolección y después hacemos la separación de flotes.

Manejamos dos procesos el primero donde se deposita el café en cereza en albercas, donde se dejan por un tiempo entre 24 y 96 horas de fermentación. Posteriormente se despulpa el café en seco en un módulo Ecomil, hacemos énfasis en esto porque nuestro proceso de despulpado no requiere agua para ser procesado, posteriormente se pasa a lavado mecánico donde el requerimiento de agua es 0.6 litros de agua por kilo de café y después se pasa directo a los módulos de secado natural bajo techo.



Es importante mencionar que como el secadero se encuentra techado, esto hace que los granos de café no reciban los rayos de sol directo, razón por la cual el proceso de secado es lento, lo que permite que el café desarrolle mucho mejor sus atributos.

Evaluación Sensorial de Nuestro Café

Lavado: Fragancia Panela, cítrico, panela. Sabor cítrico, panela, residual poco prolongado, notas a chocolate, acidez media, cuerpo medio.

Altura Promedio 1800 - 2200 m.s.n.m Finca La Esmeralda
Palermo - Huila - Colombia

Café verde elaborado mediante proceso Honey



El nombre que lleva este café no significa que contenga sabores a miel o que sea utilizada la miel en este proceso. El nombre lo recibe porque al tacto, como se encuentra cubierto con el mucílago, se siente pegajoso como la miel.

En el proceso Honey, después de realizar la recolección del café se hace una selección de granos manual para retirar pintones, verdes e impurezas, posteriormente realizamos una separación por flotes, para después despulpar. En este proceso no se remueve el mucílago, se seca el café con esta sustancia recubriendo aún los granos.

La mayor diferencia está en el sabor, que se desarrolla a medida que se ajustan los tiempos y técnicas de secado.

Evaluación Sensorial de Nuestro Café

Honey: Fragancia fruta madura, aroma a panela, frutos tropicales. Sabor, notas a frutos amarillos, piña, acidez media, cítrico brillante, cuerpo medio, residual a té negro.

Altura Promedio 1800 - 2200 m.s.n.m Finca La Esmeralda
Palermo - Huila - Colombia

Café verde elaborado mediante proceso Natural

El método por vía seca es también conocido como proceso natural y es tal vez el más antiguo ya que requiere poca maquinaria, pero más labor.

El método consiste en secar la cereza entera después de haberla recolectado, sin remover la piel o la cáscara. Pero primero se debe realizar un proceso minucioso de preselección de los granos verdes, pintones e impurezas, como también preselección por flotes.

El proceso de secado se realiza en módulos naturales, extendiendo este proceso alrededor de cuatro a 6 semanas. En cuanto a las características de sabor, los cafés procesados de esta manera tienden a tener cuerpo alto, baja acidez y sabores exóticos. Es común también encontrar sabores vinosos y con fruta intensa.



Evaluación Sensorial de Nuestro Café

Natural: Fragancia vinosa, aroma frutos rojos, panela. Sabor a frutos rojos, cacao, residual dulce a panela, acidez media alta, cuerpo alto redondo.

Altura Promedio 1800 - 2200 m.s.n.m Finca La Esmeralda
Palermo - Huila - Colombia

Catálogo de Productos

Café Colombiano, variedad Castillo y Colombia de origen, **producido en las veredas las Juntas, departamento del Huila, país Colombia a una altura entre 1900 y 2200 m.s.n.m.** Actualmente estamos en proceso de siembra de Variedades Geisha, Tabi Amarillo y Java.

Café especial Natural, Honey y Lavado con tostación media, en grano o molido según requerimiento del cliente, molienda fina o gruesa. En presentación de 250, 454, 500 o 1000 gramos, o como lo requiera el cliente.
Empacado en bolsa 80% biodegradable.



Trilogía Maran de 500 Gramos.

1 Bolsa de Café de 500 gr.
Elaborado mediante proceso Natural.

1 Bolsa de Café de 500 gr.
Elaborado mediante proceso Honey.

1 Bolsa de Café de 500 gr
Elaborado mediante proceso Lavado.

Trilogía Maran de 250 Gramos.

1 Bolsa de Café de 250 gr.
Elaborado mediante proceso Natural.

1 Bolsa de Café de 250 gr.
Elaborado mediante proceso Honey.

1 Bolsa de Café de 250 gr.
Elaborado mediante proceso Lavado.





Café Natural de 500 Gramos.

1 Bolsa de Café de 500 gr.
Elaborado mediante proceso Natural.

Fragancia vinosa, aroma frutos rojos, panela. Sabor a frutos rojos, cacao, residual dulce a panela, acidez media alta, cuerpo alto redondo.

Café Honey de 500 Gramos.

1 Bolsa de Café de 500 gr.
Elaborado mediante proceso Honey.

Fragancia fruta madura, aroma a panela, frutos tropicales. Sabor, notas a frutos amarillos, piña, acidez media, cítrico brillante, cuerpo medio, residual a té negro.



Café Lavado de 500 Gramos.

1 Bolsa de Café de 500 gr.
Elaborado mediante proceso Lavado.

Fragancia Panela, cítrico, panela. Sabor cítrico, panela, residual poco prolongado, notas a chocolate, acidez media, cuerpo medio.





Café Natural de 250 Gramos.

1 Bolsa de Café de 250gr.

Elaborado mediante proceso Natural.

Fragancia vinosa, aroma frutos rojos, panela. Sabor a frutos rojos, cacao, residual dulce a panela, acidez media alta, cuerpo alto redondo.

Café Honey de 250 Gramos.

1 Bolsa de Café de 250gr.

Elaborado mediante proceso Honey.

Fragancia fruta madura, aroma a panela, frutos tropicales. Sabor, notas a frutos amarillos, piña, acidez media, cítrico brillante, cuerpo medio, residual a té negro.

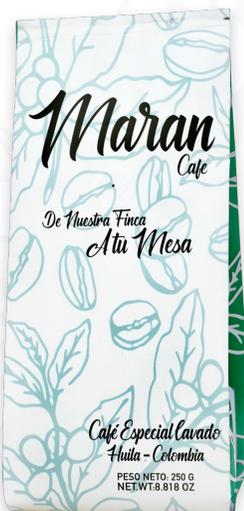


Café Lavado de 250 Gramos.

1 Bolsa de Café de 250gr.

Elaborado mediante proceso Lavado.

Fragancia Panela, cítrico, panela. Sabor cítrico, panela, residual poco prolongado, notas a chocolate, acidez media, cuerpo medio.





Contacto

3144606665 - 3106777327
marancafehuila@gmail.com

www.marancafehuila.com