



CAFÉ 100% Colombiano



Sobre nosotros

La Mujer Colombiana tiene como costumbre darnos un carismático amor. Por eso, nuestro café está inspirado en cada mujer de nuestra tierra, mujeres guerreras, sonrientes, soñadoras y emprendedoras que con su trabajo enriquecen a la tierra colombiana, surgiendo el mejor grano de café hecho con Amor de Mujer.



Misión

Nuestro café llegará a cada rincón del mundo



Visión



Innovación



Servicio



Pasión



Puntualidad

Calidad

Gracias a las cualidades y bondades de nuestro café, es abalado por la federación nacional de cafeteros de Colombia. Tostado y empacado con la mejor tecnología, que garantiza la conservación de su fragancia, aroma, cuerpo y sabor.



Características



Humedad aspecto
cualitativa media/alta

Densidad compactada:
homogenea

Acumulado sobre
malla de 425 micrómetros

1745
msnm

Grado de molienda:
media



Café
amor de mujer

Características
fisicoquimicas variable

Clasificación: Café tostado,
cafe tostado y molido

Excelso
de exportación

Grado de toston:
media alta

Materia prima
100% café arabigo
de Colombia-orgánico

Perfil de taza

CUERPO

Medio

AROMA

Almendra dulce

ACIDEZ

Baja

SABOR

Café y notas
de chocolate amargo



Condiciones de conservación y almacenamiento



Temperatura almacenamiento menor a 35°C
humedad relativa menor a 75%

Condiciones ambientales alejado de olores,
buena ventilación, sin exposición directa al sol



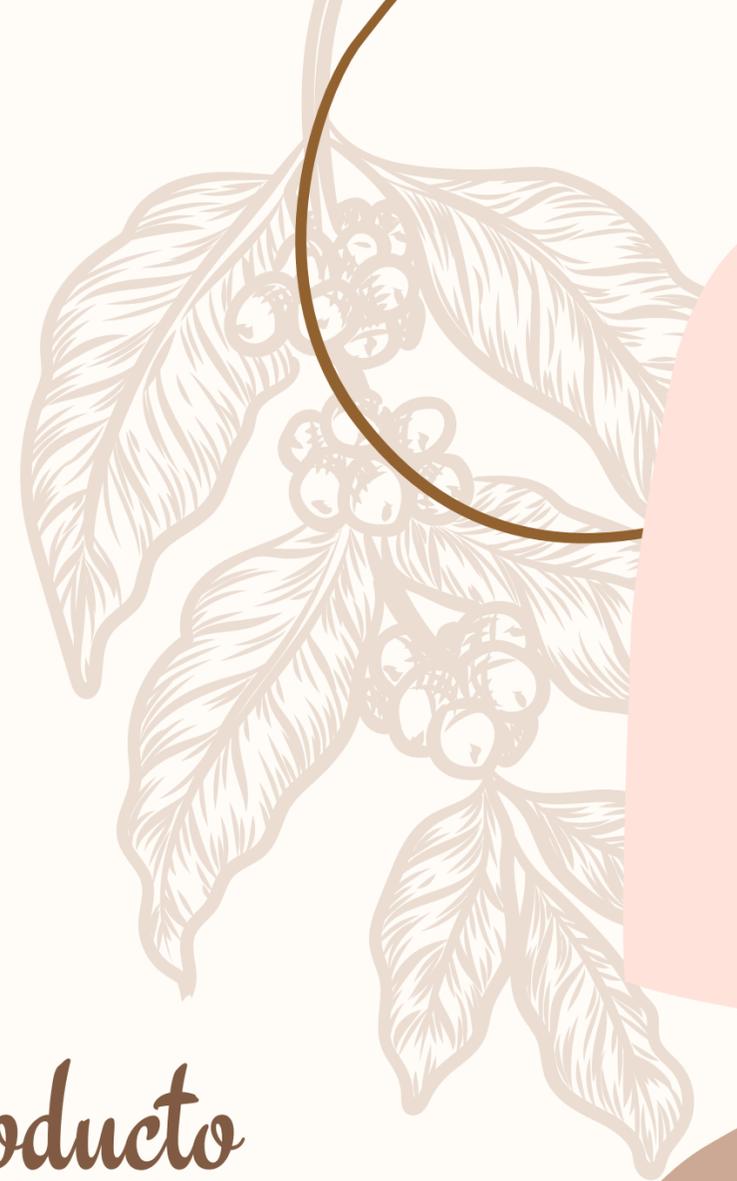
Tiempo de consumo

Preferente hasta 18 meses siempre y cuando se cumplan con las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas. Una vez sea abierto el empaque, para emplear, una fracción, debe volverse a cerrar, inmediatamente guardar en lugar fresco y consumir en el menor tiempo posible.



Estabilidad de producto

Preferente hasta 18 meses, y fecha de expiración hasta los 24 meses después de producto siempre y cuando se cumplan con las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas



Sobre nosotros

Nuestro café se origina en el Departamento de Cundinamarca Colombia, en finca cafetera con tradición de mas de 150 años.

Sus árboles frutales son cultivados de forma natural y artesanal por mujeres de la región.



Packaging



Productos



Café tostado
y molido 250gr



Café tostado
en grano 500gr



Productos

Café tostado y molido 250gr



Perfil de taza

- Cuerpo: medio
- Acidez: baja
- Aroma: almendra dulce
- Sabor: café y notas de chocolate amargo



Productos

Café tostado en grano 500gr



Perfil de taza

- Cuerpo: medio
- Acidez: baja
- Aroma: almendra dulce
- Sabor: café y notas de chocolate amargo



Métodos de preparación

Prensa francesa

1. Agregar el café molido (por cada 100ml de agua usar 7 gr de café)
2. Vertir agua caliente
3. Colocar el émbolo y bajarlo despacio



Métodos de preparación

Chemex

1. Colocar el filtro en el Chemex
2. Lavar el filtro
3. Agregar el café (por cada 300ml de agua usar 21gr de café)
4. Vertir una parte de agua caliente para cubrir todos los granos sin inundarlos
5. Esperar 15 segundos
6. Vertir el restante de agua de manera circular



Métodos de preparación

Dripper

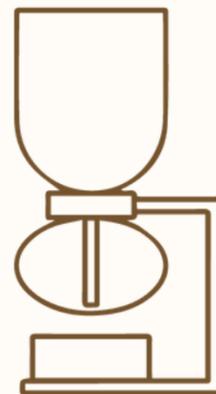
1. Agregar el café (por cada 200ml de agua usar 14gr de café)
2. Vertir una parte de agua caliente para cubrir todos los granos sin inundarlos
3. Esperar 30 segundos
4. Vertir el restante de agua de manera circular



Métodos de preparación

Sifón

1. Introducir el filtro en el tallo
2. Vertir el agua en el balón (por cada 200ml de agua usar 14gr de café)
3. Ensamblar el tallo con el balón
4. Agregar el café en el tallo
5. Escender la fuente de calor para calentar el agua que subira por el tallo para realizar la extracción y dejarlo durante 4 minutos
6. Apagar la fuente de calor y dejar descender el café



Síguenos



@cafeamordemujer



Cafe Amor de Mujer



Cafe Amor de Mujer hecho con amor



www.cafeamordemujer.com

