

CAFFÈ

Falkland

**CAFÉ TOSTADO
Y EN GRANO**





Descripción del producto

Café Folklord, marca de Serendipia Group S.A.S. Un café proveniente de las fincas cafeteras de Belén de Umbría, en el departamento de Risaralda, Colombia, lo que otorga su calidad de "Café de Origen". Cultivado a más de 1.600 msnm, su estructura en cuerpo de taza son el resumen de más de un siglo en tradición cafetera que contemplan características especiales, palpables a través de su fragancia, otorgando a la taza un cuerpo medio, con suave amargura, notas fructuosas, vinosas y cítricas.



PRINCIPALES INGREDIENTES:

CAFÉ ESPECIAL ARÁBICA TOSTADO EN GRANO.

TIPO DE ENVASE:

BOLSA TRILAMINAR CON VÁLVULA.

EMPACADO Y PRODUCIDO POR:

TROPIK COLOMBIA S.A.S.

REGISTRO SANITARIO

RSAR15I3115





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Marrón

Olor: Chocolate

Sabor: Café con taza limpia, chocolate, meloso, avellana, excelente sabor residual y perdurable en el paladar.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Presentación comercial: Bolsa por 500 gr

Embalaje: Caja de cartón corrugado.

PUNTAJE DE TAZA

85 Puntos.

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

Seguridad: Conserve el envase en un lugar fresco y seco. Libre de cualquier sustancia inhibidora, tóxica, adulterante y/o residuos de droga o medicamentos para evitar la contaminación cruzada del producto.

VIDA DEL PRODUCTO DESDE FABRICACIÓN

12 meses.

A una temperatura ambiente, controlada.



Nuestro Café Folklord es cultivado por caficultores que hacen parte de la **Asociación de Productores de Café Cuchilla de San Juan** en Belén de Umbría, Risaralda, Colombia, quienes desde el 2008 decidieron unirse y dedicarse a la producción, transformación y comercialización de café con el fin de mejorar su calidad de vida y la de sus familias en el campo, ya que es un territorio afectado por el conflicto armado en Colombia.

Esta asociación está conformada por más de 120 pequeños caficultores que han creado un impacto sostenible, cuidando las fuentes hídricas y usando equipos amigables con el medio ambiente logrando la extracción de los primeros granos a través de un proceso de beneficio tecnificado que permite industrializar esta semilla y la fermentación del fruto rojo dándole valor agregado al café como principal fuente de sus ingresos con honestidad, responsabilidad y compromiso.

En 2019, recibieron el premio Emprender Paz por parte de la Federación Nacional de Cafeteros, el cual es iniciativa que busca identificar, reconocer y visibilizar experiencias empresariales sostenibles que brindan oportunidades económicas a personas o territorios afectados por la violencia y de esta forma aportan a la construcción de la paz en Colombia.

“Nosotros sufrimos mucho el tema del conflicto armado. Por un lado, teníamos a los paramilitares y por el otro a la guerrilla, por eso la asociación es una resiliencia frente a lo que fue el conflicto y la violencia que hubo.”

Miguel Fernando García
representante de la asociación.

