



El café especial peruano crece en la ceja de selva, entre montañas, bajo cielos azules y microclimas únicos. Este entorno, combinado con el cuidado dedicado de los productores, da como resultado granos de altura, reconocidos por su calidad y complejidad en cada taza.

Cajamarca: Desde las tierras fértiles del norte, donde las montañas se mezclan con bosques nubosos. Aquí nace un café dulce y balanceado, con toques de ciruela y caramelo, resultado de su altitud y suelos volcánicos.

Origen: San Ignacio, Cajamarca
Altura: 1,850 m.s.n.m.
Variedad: Arábica
Proceso: Lavado
Notas: Caramelo, ciruela



TUESTE MEDIO OSCURO

Cusco: Nuestro proceso de tostado en pequeños lotes garantiza que cada taza de café esté perfectamente elaborada, resaltando los mejores sabores dulces, notas intensas de chocolate y un toque de naranja ácida. Disfruta el equilibrio perfecto entre acidez, dulzura y amargor en cada sorbo.

Origen: Quillabamba, Cusco
Altura: 1,800 m.s.n.m.
Variedad: Arábica
Proceso: Lavado
Notas: Cacao, frutos secos



TUESTE MEDIO OSCURO

Pasco: Proveniente de la ceja de selva central, en el corazón verde del Perú, donde las lluvias constantes y la humedad crean un café de cuerpo intenso y sabores profundos, perfecto para quienes buscan una taza equilibrada y aromática.

Origen: Oxapampa, Pasco
Altura: 1,7500 m.s.n.m.
Variedad: Arábica
Proceso: Lavado
Notas: Pasas negras, gianduaia



TUESTE MEDIO OSCURO