



QUIENES SOMOS

Somos personas que promovemos la cultura del café especial peruano por medio de la calidad y el trabajo en conjunto con los productores.

Nuestros años de experiencia nos han llevado a recorrer diferentes zonas cafetaleras del Perú, que nos ha permitido conocer la trazabilidad y las distintas variedades de café para ofrecer a nuestros clientes café de alta calidad a precio justo.



Después de 15 años de experiencia y conocimiento del café hemos podido cultivar una relación de confianza con el productor, que nos permite acompañar muy de cerca la producción de estos maravillosos granos de café, donde podemos garantizar el proceso correcto de su crecimiento, selección, despulpado y secado para luego con toda esa información podamos hacer el trabajo de tostado que corresponde.

El café especial peruano crece en las alturas de la ceja de selva peruana, entre montañas verdes, nubes lluviosas, microclimas, bajo cielos azules y a la sombra de árboles frutales.



Pasa por varias etapas, empezando en el campo, donde el rol más importante lo tiene el productor, por el tiempo y cuidado que les dedica a los cultivos de café. Luego llega a manos del maestro tostador, donde se perfila el sabor y la calidad del café.



@cafe.comunidadlocal

NUESTROS SERVICIOS



@cafe.comunidadlocal

TOSTADO DE CAFÉ

Para darle el tostado adecuado a cada lote de café, medimos la densidad y la humedad para perfilar el tueste bajo la información que manejamos de cada origen tomando en cuenta región, altura, variedades, tiempo de fermentación y secado.

Esto nos permite desarrollar el tueste del grano correctamente para las distintas formas de extracción.



@cafe.comunidadlocal

MAQUILADO

Si estás buscando vender tu propia marca de café nosotros te ofrecemos darte el servicio completo.

Nos encargamos de diseñar el empaque y de la mano de ustedes definir el tipo de presentación que quisieran ofrecer a sus clientes.



@cafe.comunidadlocal

CAPACITACIÓN & EXPERIENCIA DE CAFÉ

¿Quisieras conocer el proceso del café del campo hasta la taza?

Nosotros te contamos la historia y procesos del café.

Un curso-taller que busca enseñarte la historia del café, los procesos, los cuidados y el tiempo que se le dedica.

Además de ofrecerte experiencias de cata y preparación de café.

Asesoría y capacitación en barismo.



@cafe.comunidadlocal

BARISTA - PERSONAL INTERNO A CAPACITAR

Apoyo en la selección y/o contratación del personal:

Te ayudamos a seleccionar y contratar a un barista profesional o a la capacitación de un personal interno para que ascienda al puesto de Barista experto. Este proceso duraría 4 semanas y un constante acompañamiento hasta lograr la experiencia requerida.

Capacitación básica de café a todo el personal interesado:

Capacitamos a todo el personal involucrado en la atención al cliente para que puedan ofrecer la mejor experiencia de café.



@cafe.comunidadlocal