



**Sociedad para el Crecimiento y el Desarrollo Integral del Meta – Crecermeta**

- **INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO - CAFÉ ESPECIAL – AROMALLANOS-gourmet - Produce: Sociedad para el Crecimiento y el Desarrollo Integral del Meta - Crecermeta**

**DATOS DE IDENTIFICACION**

<b>1.- ORIGEN</b>	Pais: Colombia Departamento: Meta Municipios: - Zona cafetera de los Municipios de Cubarral, El Dorado, Lejanias, El Castillo, Mesetas, Uribe, San Juan de Arama y Villavicencio.
<b>2.- MATERIAL GENETICO</b>	Nuestros cafés provienen en un 100 % de cafés Arábigos como el Típica, Caturra, borbón, variedad Castillo y variedad Tabi.
<b>3.- OFERTA AMBIENTAL</b>	<p>La oferta ambiental en nuestras fincas se pueden identificar con los siguientes elementos del clima y suelo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>.- Relieve: Ondulado y pendiente</li> <li>.- Altura asnm: 1.000 y 1.500 msnm</li> <li>.- Temperatura promedio: 18 y 23 °C</li> <li>.- Precipitación: 2.500 a 3500 mm año</li> <li>.- Humedad relativa: 65 y 75 %</li> <li>.- Vientos: Moderados</li> <li>.- Horas Luz: 5 a 6 Horas</li> <li>.- Suelos: Franco arcillosos, color pardo, buena profundidad efectiva y capacida de de campo, buena y moderada fertilidad – Suelos Productivos</li> <li>.- pH: Moderadamente ácidos.</li> </ul> <p>Esta oferta ambiental permite una cosecha de primer semestre com un 20 % y una principal del 80% (de Septiembre a Octubre).</p>
<b>4.- MANEJO AGRONOMICO -</b>	<p>El manejo agronómico de nuestro café lo describimos de manera general en las siguientes prácticas con criterios de sostenibilidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>.- Semillas: Variedades 100% arábigas, seleccionadas y certificadas</li> <li>.- Labores preparación del terreno: Labranza manual y labranza mínima</li> <li>.- Instalación de sombrío regulado: En Arreglo agroforestales</li> <li>.- Sistema de siembra: En triangulo, curvas a nivel con prácticas de conservación de suelos</li> <li>.- Limpeza y manejo de arvences: Con machete y Guadañadora</li> <li>.- Fertilización: Orgánica y convencional con productos según análisis de suelos</li> <li>.- Control cultural de la Broca: Re- Re y Buenas prácticas Agícolas</li> <li>.- Cosecha: Recolección selectiva – frutos maduros</li> </ul>



**Sociedad para el Crecimiento y el Desarrollo Integral del Meta – Crecermeta**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Implementación de BPA – Seguridad laboral y prevención de accidentes en finca</li> <li>- Protección de recursos naturales de la finca: suelos, bosques, fauna y flora</li> <li>- Ciclo productivo: a 7 años y luego se renueva por zoca para otro período igual</li> <li>- Beneficio ecológico del café: Beneficio Húmedo, fermentación natural- secado al sol y secadores solares.</li> <li>- Manejo de aguas residuales: Filtros artesanales y comerciales</li> <li>- Selección de café por calidades</li> <li>- Empaque del café en sacos de fique de 40 Kilos</li> <li>- Bodega adecuada para cuidar la calidad del café</li> <li>- Comercialización oportuna – entrega directa al centro de acopio o cliente comprador.</li> </ul>
<p><b>5.- PERFIL DE TAZA DEL PRODUCTO Y PRESENTACIÓN</b></p> <p><b>Café Gourmet</b></p>	<p>De manera general describimos el perfil de taza con la que hemos obtenido primeros lugares a la calidad en concursos nacionales:</p> <p>Nuestro café especial, presenta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fragancias cítricas dulces, herbal y caramelo</li> <li>- Sabor : Dulce suave – cítrico - achocolatado</li> <li>- Sabor residual: Dulce, acaramelado,</li> <li>- Acidez. Media alta</li> <li>- Cuerpo Medio lleno sedoso</li> <li>- Taza uniforme y balanceada.</li> </ul>
<p><b>6.- PRESENTACIÓN</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Café verde- mátria prima – Microlotes - Volúmenes variables</li> <li>- Café Procesado – Tostado y Molido (Tostion media, Molienda Media)</li> <li>- Presentación en Bolsas de 500 g. y 250 g.</li> <li>- Denominación de Origen – Café de Colombia – Certificado por la Federación de Cafeteros de Colombia</li> <li>- Negocio Verde - reconocido por el Ministerio del Medio Ambiente de Colombia</li> <li>- Registro INVIMA – NSA 0006124-2018</li> <li>- Código de barras – para cada tipo de producto</li> </ul>

**Ricardo Piamba Muñoz**  
**Gerente Café Aromallanos**  
**Cel. 311-8039582**