



TAAMAY

---

CAFÉ COLOMBIANO  
ORGÁNICO Y CONVENCIONAL



TAAMAY es una compañía francesa que ofrece las mejores frutas, vegetales y diversos productos terminados producidos con las mejores prácticas y procesos en América Latina para Europa, Medio Oriente y África (EMEA).

Incorporamos adecuadamente a todos los participantes a lo largo de la cadena de valor buscando mitigar riesgos y asegurar la exitosa participación desde los proveedores locales hasta los puntos de contacto en los mercados internacionales.

- Gestión y Desarrollo de Proveedores
- Cadena de Suministro
- Desarrollo de Negocios y Marketing Estratégico

## VISIÓN

Actuar como el principal aliado comercial de las empresas que exportan productos latinoamericanos de alto valor agregado a la región EMEA y fungir como orgullosos embajadores de la diversidad cultural.

## VALORES

Calidad  
Honestidad  
Puntualidad  
Ética  
Responsabilidad social  
Conciencia ecológica  
Trabajo en equipo

Para obtener mayor información contacte con nosotros:

[service-client@taamay.fr](mailto:service-client@taamay.fr)

[www.taamay.fr](http://www.taamay.fr)



# CAFÉ COLOMBIANO

## PRODUCTO

Café Colombiano orgánico y convencional

## VARIEDADES

Café Supremo, Premium, Especialidad y Exótico

## DESCRIPCIÓN

Este café viene de una asociación conformada por caficultores y comercializadores, enfocada en trabajar con procesos limpios en la producción del aromático, lo que permite la protección del medio ambiente y la generación de empleos en la región.

Contamos con los mejores cafés de especialidad, exóticos y premium del paisaje cultural cafetero (Quindío, Risaralda y Caldas), de la región del Cauca, Cundinamarca, Boyacá, Huila, Tolima, Antioquia, Nariño, fincas de montañas, nevados y microclimas.

Cada taza de café que tomarás reflejará el amor, cuidado y armonía que tenemos con la naturaleza y el potencial humano. En los cultivos se utilizan plantas nobles para conservar humedad en la tierra en temporadas de verano y protegernos de los cambios climáticos.

## PROCESO DE PRODUCCIÓN

Se clasifican los cultivos por lotes, número de arboles y variedad de café, lo que permite hacer seguimiento a la producción.

Los procesos utilizados para la producción del café son:



1. Cosecha y recolección de fruto



2. Despulpado de café



3. Lavado, semi-lavado, honey



4. Secado



5. Trilla y selección de café por tamaño



6. Control de humedad



7. Medición granulométrica del café



8. Selección manual de granos imperfectos e impurezas del café



9. Pesaje y empaque de café en costales de fique con bolsa antihumedad

# PERFILES DE CAFÉ POR REGIÓN

---

## TOLIMA

Aroma pronunciado acidez media y media alta, cuerpo medio, sabor fresco dulce y ligeramente afrutado.

---

## HUILA

Se caracteriza por presentar una impresión global balanceada, con notas dulces, acidez y cuerpo medio/alto, fragancia y aroma intenso, con sensaciones frutales y acarameladas.

---

## QUINDÍO

Cuerpo medio/liviano, aroma a caramelo y sutil coco panela, sabor a dulce de maíz, dulce de leche y panela, notas florales y caña de azúcar.

---

## NARIÑO

Fragancia con notas dulces frutales, naranja, floral aromático. Sabor con dulzor delicado a panela, acidez media cítricas naranjas, consistente y balanceado en boca, notas a panela hasta el final de la bebida.



# CLASIFICACIONES DEL CAFÉ

---

Clasificamos el café de acuerdo con la necesidad del cliente.

## **SUPREMO 18 CAFÉ VERDE**

Café calidad diferencial, caracterizado por granos grandes, planos y parejos, beneficiado sobre malla de perforación circular de 18/64" diámetro con una tolerancia de 5% grano retenido por la malla 14/64".

## **EUROPA 10% CAFÉ VERDE**

Café verde beneficiado sobre malla de perforación circular de 15/64" de diámetro con una tolerancia de 10% de grano retenido por la malla 14/64" y 1,5% de grano retenido por la malla 12/64".

## **UGQ 14 CAFÉ VERDE**

Café verde beneficiado sobre malla de perforación circular de 14/64" de diámetro con una tolerancia de 1,5% de grano retenido por la malla 12/64".



CAFÉ COLOMBIANO ORGÁNICO Y CONVENCIONAL



VARIEDAD

INFORMACIÓN

CASTILLO

CATURRA

COLOMBIA

Especie  
 Altitud  
 Proceso  
 Humedad  
 Factor de Rendimiento

arábica  
 1,500 a 2,000 msnm  
 lavado, semi lavado  
 10 a 11%  
 88 - 90



**Perfil Sensorial.**  
**Fragancia:**  
**Aroma:**  
**Sabor:**  
**Acidez:**  
**Cuerpo:**

85 a 90 puntos

dulce  
 cítrica y aloe  
 malta, caña, vainilla  
 seco, adstringente  
 cítrica

**Certificación**



**Características adicionales**

taza limpia, sin defecto  
 malla 14 - 18





**Estos productos son ejemplos de la gama de variedades o procesos de producción que podemos ofrecer.**

**Sin embargo, podemos buscar un café con diferentes aromas, sabores, acidez, cuerpo o proceso de elaboración según las necesidades del cliente.**





# HOJA DE PRODUCTO

CAFÉ COLOMBIANO ORGÁNICO Y CONVENCIONAL

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD

### VARIEDAD

### IIINFORMACIÓN

#### TABI

Especie: arábica  
Altitud: 1,600 a 1,800 msnm  
Proceso: lavado, semi lavado  
Humedad: 10 a 11%  
Factor de Rendimiento: 88



85 a 90 puntos

#### Perfil Sensorial,

**Fragancia:**

**Aroma:**

**Sabor:**

**Acidez:**

**Cuerpo:**

cítrica, naranja

floral

dulce y suave

media

medio

#### Certificación



Práctica Orgánica

#### Características adicionales

secado en silo

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD / CAFÉ EXÓTICO

### VARIEDAD

### IIINFORMACIÓN

#### GEISHA

Especie: arábica  
Altitud: 1,550 a 1,900 msnm  
Proceso: lavado a 36hrs  
Humedad: 10 a 11,8%  
Factor de Rendimiento: 88



85 a 90 puntos

#### Perfil Sensorial,

**Fragancia:**

**Aroma:**

**Sabor:**

**Acidez:**

**Cuerpo:**

caña dulce

vainilla, caramelo

seco, adstringente

media

medio

#### Certificación



Práctica Orgánica

#### Características adicionales

frutos seleccionados, secado en silo  
temperatura controlada





# HOJA DE PRODUCTO

CAFÉ COLOMBIANO ORGÁNICO Y CONVENCIONAL

## CAFÉ EXÓTICO

### VARIEDAD

### IIINFORMACIÓN

PACAMARA

Especie

arábica

Altitud

1,500 a 2,100 msnm

Proceso

lavado, semi lavado

Humedad

10 a 11,5%

BOURBONES  
ROSA y AMARILLO

Factor de Rendimiento

88

TAMBO



85 a 90 puntos

MARAGOGIPE

Ejemplo de Perfil Sensorial,

**Fragancia:**

caramelo, vainilla, cítricos

**Aroma:**

jugo de caña

**Sabor:**

panela, cacao fuerte

**Acidez:**

alta fuerte

**Cuerpo:**

medio alto

**Certificación**



**Características adicionales**

diferente altura, sabores diferentes,  
frutos clasificados  
malla 14 a 18

## ORGÁNICO

### IIINFORMACIÓN

CAFÉ ORGÁNICO

Especie

arábica

Altitud

1,500 a 2,000 msnm

Humedad

10 a 11,5%

Factor de Rendimiento

88



85 a 92 puntos

**Certificación**



**Características adicionales**

B.P.O. Conservación Biodiversidad  
malla 15 a 17





# HOJA DE PRODUCTO

CAFÉ COLOMBIANO ORGÁNICO Y CONVENCIONAL

## PROCESOS ADICIONALES

### PROCESOS

### IIINFORMACIÓN

#### HONEY

Especie  
Altitud  
Proceso

Humedad  
Factor de Rendimiento



**Ejemplo de Perfil Sensorial,  
Fragancia/Aroma:**

**Sabor:**

**Acidez:**

**Cuerpo:**

**Certificación**

arábica  
1,500 a 2,000 msnm  
fermentación de 48hrs y  
secado con mucilago  
10 a 11%  
89

**85 a 90 puntos**

chocolate, fresa, zarzamora, panela  
y caramelo

frutos rojos, cacao amargo, final  
mora silvestre

media

medio



Práctica  
Orgánica



#### NATURAL

Especie  
Altitud  
Proceso

Humedad  
Factor de Rendimiento



**Ejemplo de Perfil Sensorial,  
Fragancia/Aroma:**

**Sabor:**

**Acidez:**

**Cuerpo:**

**Certificación**

arábica  
1,500 a 2,000 msnm  
fermentación de 24hrs y  
secado con cereza  
10 a 11%  
89

**85 a 90 puntos**

ciruela, fresa, zarzamora, tamarindo  
frutos rojos, licor seco, final refrescante

media

ligero



Práctica  
Orgánica

# ¿Por qué el café Colombiano es único?

Colombia es el mejor productor de café suave del mundo, dado que utilizamos diferentes procesos de producción desde la preparación de la tierra para la cosecha hasta la recolección del grano, obteniendo tan solo los granos maduros que pasan por los diferentes procesos para obtener el grano final de excelente calidad.

Los cafés colombianos se caracterizan por tener mucho cuerpo. Los cultivos se realizan en diferentes regiones con variedad de microclimas y altitudes, que ofrecen distinguidos perfiles en taza: notas dulces, achocolatadas, a nuez, paneleadas, a coco, frutales, cítricos y muchos más.

**Nuestros cafés especiales atribuyen su calidad gracias a factores como:**

- ◆ La denominación de origen.
- ◆ Su alta calificación de entre 85 y hasta 92 puntos en la prueba de taza.
- ◆ La biodiversidad en cultivos.
- ◆ La trazabilidad desde el estudio de sus variedades, cosecha y proceso de tostado a la tecnología en la producción en sus procesos ecológicos.
- ◆ Principios de asociatividad de etnias y grupos de mujeres cafeteras.



## TRANSPORTE MARÍTIMO FCL - LCL

CAFÉ COLOMBIANO ORGÁNICO Y CONVENCIONAL

KILOS POR SACO

70 Kg

saco de fique y bolsa antihumedad

KILOS POR TARIMA

560 Kg

SACOS POR TARIMA

8 sacos

INSTRUCCIONES DE  
ALMACENAJE

A temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

POL

Buenaventura, Colombia



## TRANSPORTE AÉREO

AOL

Bogota (BOG)







[service-client@taamay.fr](mailto:service-client@taamay.fr)

[www.taamay.fr](http://www.taamay.fr)

6 rue d'Armaillé, 75017, Paris, France.

