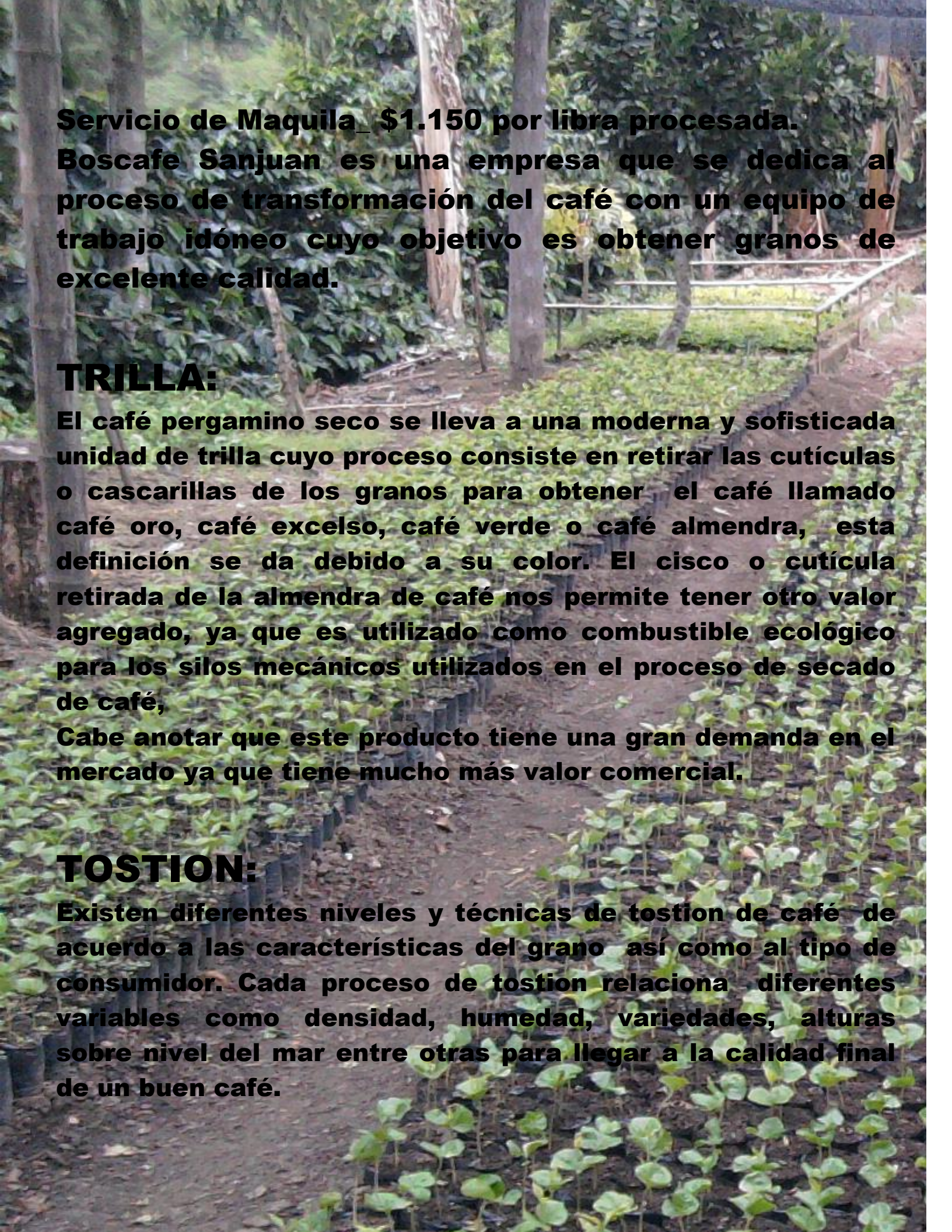




BosCafé
sanjuan

**TORREFACTORA BOSCAFE
SANJUAN
(TRILLA, TOSTION, MOLIENDA Y
EMPACADO DE CAFÉ)**



Servicio de Maquila_ \$1.150 por libra procesada.

Boscafe Sanjuan es una empresa que se dedica al proceso de transformación del café con un equipo de trabajo idóneo cuyo objetivo es obtener granos de excelente calidad.

TRILLA:

El café pergamino seco se lleva a una moderna y sofisticada unidad de trilla cuyo proceso consiste en retirar las cutículas o cascarillas de los granos para obtener el café llamado café oro, café excelso, café verde o café almendra, esta definición se da debido a su color. El cisco o cutícula retirada de la almendra de café nos permite tener otro valor agregado, ya que es utilizado como combustible ecológico para los silos mecánicos utilizados en el proceso de secado de café,

Cabe anotar que este producto tiene una gran demanda en el mercado ya que tiene mucho más valor comercial.

TOSTION:

Existen diferentes niveles y técnicas de tostion de café de acuerdo a las características del grano así como al tipo de consumidor. Cada proceso de tostion relaciona diferentes variables como densidad, humedad, variedades, alturas sobre nivel del mar entre otras para llegar a la calidad final de un buen café.

MOLIENDA Y EMPACADO

Este proceso consiste en moler el café tostado y empacarlo en las presentaciones de 250 gr y 500 gr. El grosor de la molienda se hace dependiendo el método a utilizar en la preparación del café.

CAFÉ ESPECIAL BOSCAFE SANJUAN

En la line especial tenemos café tostado molido y café tostado en grano en presentaciones de 250 gr y 500 gr.

Precio-

500 gr..... \$ 14.000 (IVA incluido)

250 gr..... \$ 7.000 (IVA incluido)

BLEND DE VARIETEALES PARA TOSTADO DE CAFÉ BOSCAFE

- ❖ TABI**
- ❖ CASTILLO**
- ❖ GEISHA**
- ❖ CATURRA**

