



HACEMOS DEL CAFÉ MEXICANO; EXCELENCIA PLACENTERA PARA TU DÍA A DÍA.



Nuestro objetivo principal es posicionar la mejor calidad del Café Mexicano dentro de nuestro País.

Índice

1. ¿Cuál es la variedad de café Arábica?	4
a) Subvariedades de café Arábica que forman TRESSO® _____	5
2. Producción de café	6
3. Proceso en el beneficio del café	7
a) Procesos utilizados en TRESSO® _____	8
4. Taller de tostado TRESSO®	11
5. Tecnología de nuestros tostadores	12
6. Propiedades esenciales del café	14
7. Cafés de especialidad	15
100% Arábigos	
a) Café Houseblend (Mezcla Chiapas-Veracruz) _____	16
b) Café Finca “El Ensueño Honey” (Origen Veracruz) _____	17
c) Collezione Espresso Best Origin Blend _____	18
d) Collezione Espresso Geisha _____	19
8. Cafés de preparación Europea de Exportación	20
100% Arábigos línea “Nuestras Raíces”	
a) Café de Veracruz Región Altas Montañas _____	21
b) Café de Sierra Norte de Puebla “Zihuateutla” _____	22
c) Café Sierras Mexicanas (Mezcla Puebla-Veracruz) _____	23
d) Café de Chiapas _____	24
e) Café de Veracruz endulzado naturalmente con piloncillo _____	25
9. Tablas comparativas de TRESSO®	26
a) Tabla comparativa cafés de especialidad _____	26
b) Tabla comparativa cafés preparación Europea de exportación _____	27
10. Café Veracruz con Chocolate para mesa granulado	28
11. Línea delicatessen	29
a) Miel natural de floración de café _____	30
b) Granos arábigos de café Veracruz cubierto con cacao de Oaxaca _____	31

PRODUCTOS:

¿CUÁL ES LA VARIEDAD DE CAFÉ ARÁBIGA?

TODOS NUESTROS CAFÉS SON **VARIEDAD ARÁBIGA**



Es un arbusto de la familia de las **RUBIÁCEAS** nativo de Etiopía y/o Yemen Arabia.



Es la principal especie cultivada para la **producción de café** y la **de mayor antigüedad** en el mundo.



Se utiliza para producir la más alta calidad de la bebida.



Su sabor es un tanto **dulce y frutal**.



Existen muchísimas subvariedades de café arábica alrededor del mundo que varían en porte, producción, su adaptación a climas diversos, sus hojas, resistencia a enfermedades y por supuesto su potencial de calidad en taza.

Subvariedades de café Arábica que forman TRESSO®

Costa Rica 95 Catimor



PORTE BAJO



COLOR DEL BROTE DE LAS HOJAS



POTENCIAL DE RENDIMIENTO ALTO



TAMAÑO DEL FRUTO MEDIANO PROMEDIO



Obata Rojo Sarchimor



PORTE BAJO



COLOR DEL BROTE DE LAS HOJAS



POTENCIAL DE RENDIMIENTO ALTO



TAMAÑO DEL FRUTO MEDIANO PROMEDIO



Parainema Sarchimor



PORTE BAJO



COLOR DEL BROTE DE LAS HOJAS



POTENCIAL DE RENDIMIENTO ALTO



TAMAÑO DEL FRUTO MEDIANO PROMEDIO



PRODUCCIÓN DE CAFÉ



FINCAS

Nuestro compromiso inicia haciendo viveros propios de plantas de café para posteriormente sembrarlas.

A través de varias generaciones familiares hemos heredado y mejorado las prácticas de agricultura del café.

Actualmente nuestras fincas están ubicadas en Huatusco, Veracruz en la Región de las Altas Montañas, la zona cafetalera más importante del estado por sus microclimas y suelos ideales para cultivar cafés de calidad y en la Zihuatutla en la Sierra Norte de Puebla, región mundialmente conocida por su rica e increíble biodiversidad.



COSECHA

El tiempo de cosecha de café es entre los meses de octubre a abril del siguiente año.

En esta etapa cuidamos que los granos de cereza (fruto) de café que sean recolectados y que formaran parte de TRESSO® estén en su punto óptimo de maduración y sean de centro de cosecha para poder potencializar su calidad en taza.



PROCESO EN EL BENEFICIO DE CAFÉ

Una vez recolectados los frutos deben ser llevados al Beneficio de café, lugar donde se **procesarán para poder convertirlos en café oro** (estado del café listo para tostarse).

Este proceso puede resumirse en las siguientes etapas:

BENEFICIO HUMEDO

- **Recepción del fruto**
- **Despulpado**
- **Fermentación** (Ayuda al correcto desprendimiento del mucílago)
- **Lavado con agua limpia** (Quitar mucílago y cortar fermentación)
- **Oreado del café**
- **Secado del café**

BENEFICIO DE SECO

- **Morteo** (Proceso para quitar la cáscara amarilla, pasa de ser café pergamino a café oro)
- **Clasificación y selección de granos óptimos** (Tren de seco).

Existen diferentes formas de procesar el café:



NATURAL

Cuando los frutos **se secan directamente al sol con todo y su pulpa y mucílago** (miel).



HONEY

Cuando los frutos **se despulpan y secan directamente al sol sin quitarles su propia miel** (mucílago).



LAVADO

Se le quita la pulpa al fruto y posteriormente se fermenta, de ahí se lava con agua limpia para quitar el mucílago y cortar fermentación.

En el proceso **HONEY** dependiendo los días al sol podemos obtener:



Yellow Honey



Red Honey



Black Honey

Procesos utilizados en TRESSO®

LAVADO



Taza limpia con grado de acidez dependiendo de la variedad, proceso y perfil de tueste.



Quitar la pulpa roja al fruto
(Con despulpadoras ecológicas)



Poner los granos en tanques para su perfecta fermentación durante varias horas.

Nota: Este paso es fundamental para ayudar al correcto desprendimiento del mucilago en el siguiente paso.



Lavado de estos granos con agua limpia para quitar el mucilago y romper fermentación.



Secado perfecto con maquinaria durante 30 horas.



Morteo
(quitar cáscara amarilla).



Púlido y eliminación de tamo
(ultima capa delgada del café).

YELLOW HONEY



Taza con notas afrutadas y dulces



Quitar la pulpa roja al fruto
(Con despulpadoras ecológicas)



Extender los granos de café sobre camas africanas de forma uniforme.



Dejar secar los granos durante varios días con su propio mucilago (Miel) directo al sol y con movimiento manual constante.



Morteo
(quitar cáscara amarilla).



Púlido y eliminación de tamo
(ultima capa delgada del café).



Selección y clasificación de granos óptimos.



En esta imagen se muestra los granos verdes (antes de tostar) de TRESSO® en comparación con otros cafés, **las diferencias son muy importantes.**



TRESSO® tiene en sus preparaciones granos verdes 100% sanos, mientras otros presentan múltiples defectos como granos quebrados, negros, amarillos, anaranjados, blanqueados, conchas, entre otros.

Otros cafés pueden llegar a presentar daños por un proceso mal llevado como fermentos agrios, mohosos, terrosos, fenólicos, entre otros.

Los granos verdes de TRESSO® son granos de muy bien tamaño malla 16-19.

El color de los granos de TRESSO® es el color verde olivo, característico de un grano sano.





Tostado perfecto con perfil único destacando los atributos de cada origen.

Grano tostado



En esta imagen se muestra los granos de TRESSO® tostados en comparación con otros cafés, **las diferencias son muy importantes.**

TRESSO® café tiene en sus granos tuestes medios, ya que los tuestes muy altos solo queman sus aceites esenciales y lo echan a perder.



Su olor es delicioso

Cada grano de TRESSO® tiene un perfil de tueste único, ideal para resaltar lo mejor de cada uno.

DEFECTOS QUE **NO** MÁS COMUNES COMETEMOS

NO TENEMOS DEFECTOS EN EL TOSTADO como otros cafés conocidos como schorching, tipping y quackers.



Tipping



Schorching



Quackers

TALLER DE TOSTADO TRESSO®



En nuestro taller de tostado que es el corazón de TRESSO café, orgullosamente utilizamos uno de los tostadores con más tecnología que existen a nivel mundial.

Esto nos permite crear perfiles de tostado únicos y muy cuidados que resultan en perfiles de taza diferentes y deliciosos.

La marca que utilizamos es COFFEE TECH ENGINEERING la cual ha ganado premios a nivel mundial muy importantes:



LA TECNOLOGÍA DE NUESTROS TOSTADORES ES SUPERIOR:

★ Utilizamos 3 tipos de calor para tostar nuestros granos: conducción, convección y radiación.

★ La Cámara de tostado está aislada térmicamente lo que permite más eficiencia de energía y tuestes homogenizados.

★ Tienen un control de flama mejorado mediante quemadores inteligentes.

★ Podemos controlar el calor que recibe el grano en cada una de las etapas de las reacciones químicas durante el tueste, no solo con la potencia de la flama, también con la variación de flujo de aire dentro del tambor y la variación de velocidad del tambor.

★ Automatización.

★ Utilización de diversos software de tostado completos.



Esto nos da un valor agregado muy importante porque nos permite tostar sus granos en micro-lotes y con la más alta tecnología para poder potencializarlos.

También utilizamos un tostador reconocido mundialmente por sus características técnicas avanzadas y su innovador sistema de control inteligente.

Marca: PROBAT

Modelo: P25 III



En nuestro laboratorio de catación (área de control de calidad), perfilamos cada grano en particular para destacar sus características organolépticas como cuerpo, acidez, notas, etc, hasta llegar al perfil perfecto.

Para ellos también utilizamos un tostador **COFFEE TECH ENGINEERING modelo FZ94 PROLAB ROASTER**, el cual tiene también menciones muy importantes a nivel internacional:

En 2019 en la celebración de **Los Premios Internacionales del Café de Australia** todos los cafés ganadores fueron tostados en este modelo de tostador.

CAMPEÓN:

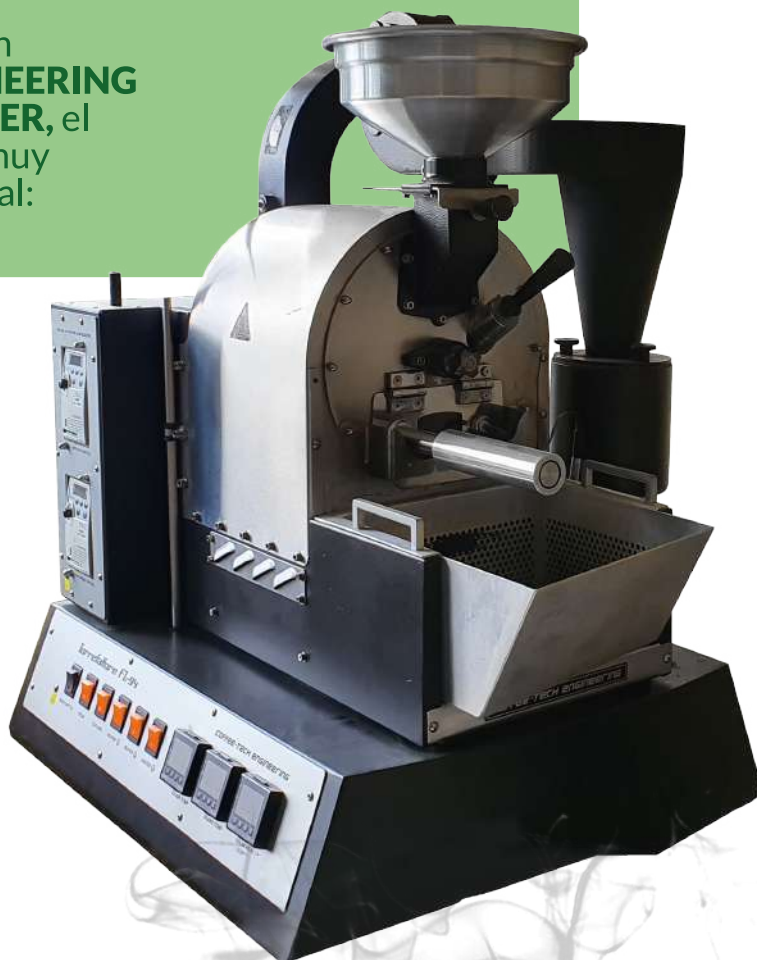
INTERNACIONAL DE TOSTADO

TOSTADOR DE ESPRESSO

TOSTADOR DE CAFÉ PARA BEBIDAS A BASE DE LECHE

SOY BASED COFFEE

CAFÉ DE COMERCIO DIRECTO



¡TRESSO® es un café con trazabilidad desde su siembra, cosecha, procesos y tostado con las mejores técnicas y cuidados!

¡TRESSO®: TODO EL PROCESO EN NUESTRAS MANOS!



PROPIEDADES ESENCIALES DEL CAFÉ

Conoce las **propiedades organolépticas que un café de calidad** como el de TRESSO® debe darte en taza.

FRAGANCIA	Es el olor del café molido, debe ser agradable. Con notas que recuerden al pan recién tostado, caramelo, etc.
AROMA	Es el olor al fusionar el café con agua. Estos olores pueden ser desde florales, frutales, hasta nueces, chocolate especias.
ACIDEZ	La acidez no es un defecto, al contrario, es un atributo del café y siempre debe estar presente, para algunos es una característica muy deseada. Generalmente en el café se pueden encontrar 2 tipos de acidez: -Málica (a manzana verde) -Cítrica (naranja y limón)
DULZURA	Se siente principalmente en la punta de la lengua y deja una sensación agradable que provoca el deseo de seguir bebiendo café.
CUERPO	Se refiere a la densidad que tiene el café y que se siente en la boca como la textura que conforma la bebida. Puede ser: ligero, medio, medio-alto, alto (redondo).
POSTGUSTO	Es la sensación de perdurabilidad de los aromas y sabores del café en la boca sorbo tras sorbo y donde destacan la dulzura y el balance de todos los atributos.
BALANCE	Es la relación armoniosa de todos los atributos anteriormente mencionados y que definen la sensación final de placer que brinda la bebida a nuestros sentidos.



LÍNEA DE ESPECIALIDAD

100% ARABIGOS

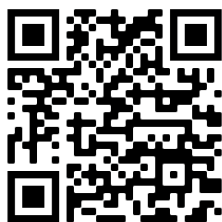
Un café especial se cultiva en un microclima y en un suelo ideal.

Esta línea tiene poco o ningún defecto como lo podrás observar en sus granos tostados; para lograr esta excelencia hay que tener trazabilidad durante todo el proceso así como un cuidado y selección estrictos desde la cosecha hasta el tostado.

Estos cafés son analizados y calificados por catadores especializados grado Q (de acuerdo a las normas de la Specialty Coffee Association y el Instituto del Café de Calidad "SCA y CQI por sus siglas en inglés") que le dan una puntuación alta para poder nombrarlos especiales; ellos califican cada origen en catación de acuerdo al perfil de taza: cuerpo, acidez, postgusto, taza limpia, notas de catación, entre otros parametros.

DESCUBRE NUESTROS CAFÉS ESPECIALES SINGLE ORIGIN Y DEJATE ATRAPAR POR LA EXCELENCIA DEL DELICIOSO CAFÉ MEXICANO.

MÁS INFORMACIÓN
COMPRA AQUÍ



CAFÉ DE ESPECIALIDAD

House Blend

MEZCLA CHIAPAS - VERACRUZ

PROCESO: LAVADO



380 gr

En GRANO o MOLIDO

Descubre las notas de nuestra mezcla especial Veracruz-Chiapas donde unimos los granos de los 2 orígenes más emblemáticos de México dando como resultado una taza balanceada con un cuerpo aterciopelado y un postgusto delicioso que perdura en el paladar.

Variedad: Sarchimor y CR-95

Acidez: Media

Cuerpo: Medio-alto

Método de preparación recomendado:

Espresso ó americano.



PREMIOS

8ª EDICIÓN

**PREMIO
SABOR** 2017
EXPOCAFÉ



MEDALLA GOURMET

París, Francia 2018

Concurso Internacional de cafés 2018

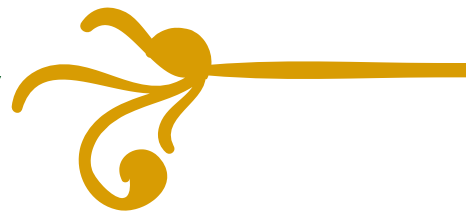
Categoría "Potente Amargo"

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Finca "El Ensueño" Honey

DE HUATUSCO VERACRUZ

PROCESO: YELLOW HONEY



COSECHA LIMITADA* CAFÉ ARTESANAL 380 gr en GRANO o MOLIDO

Es un café de especialidad cosechado en Finca el Ensueño, ubicada en la región de Huatusco, Veracruz a 1230 msnm en un microclima ideal para cosechar un café de especialidad. Su proceso es totalmente artesanal ya que es secado directamente al sol en camas africanas y con movimiento manual constante.

El nombre HONEY no significa que tiene miel añadida o que sabe miel, se refiere a que el café no pasa por el proceso de lavado convencional y es secado directamente al sol durante varios días con su propia miel llamada mucílago lo que le da el sabor afrutado único y distintivo.

Disfrutarás de una taza con sabores no comúnmente encontrados en un café convencional, notas cítricas a pomelo combinados con un cuerpo aterciopelado que crean un sabor irresistible.

MULTIPREMIADO Nacional e Internacionalmente



MEDALLA DE PLATA

París, Francia 2017
Concurso de cafés tostados al origen AVPA (participando más de 163 cafés de 23 países).



MEDALLA GOURMET

París, Francia 2018
Concurso Internacional de cafés 2018
Categoría "Acido-Dulce"



MEDALLA GOURMET

París, Francia 2019
Concurso Internacional de cafés 2019
Categoría "Acido-Dulce"



GANADOR EN LA ÚLTIMA EDICIÓN DE PREMIO SABOR EXPOCAFÉ.

Considerado por el jurado profesional dentro de los 7 mejores cafés de México 2018.

Variedad: Sarchimor

Acidez: Fina-Alta.

Notas: Cítricas afrutadas, a toronja.

Cuerpo: Medio

Método de preparación recomendado:

Espresso, Chemex caliente y chemex frío

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Collezione Espresso MOLIDO FINO Ispirazione Italiana TRESSO

SIERRA NORTE DE PUEBLA 1400 MSNM

PROCESO: LAVADO Y RED HONEY

Este café 100% arábica pertenece a nuestra exclusiva línea “Collezione Espresso” con una curva de tostado y un molido especial que da como resultado la extracción tan deseada de un espresso intenso y lleno de sabor.

Esta línea está inspirada en la creación del espresso en Italia, hoy en día un estilo de vida.

TRESSO® nace en las Altas Montañas de Veracruz con la fusión de 2 familias una de ellas descendientes de italianos que en el siglo XIX llegaron a los alrededores de Huatusco; donde iniciaron la siembra y producción de café en estos privilegiados suelos.



Best Origins Blend

**COSECHA LIMITADA* EXCLUSIVE EDITION
250G EN GRANO O MOLIDO**

Este café es una mezcla especial de la casa donde unimos los centros de cosecha de los mejores orígenes de México; además combina diferentes procesos como lo es Lavado y Red Honey dando como resultado una taza increíblemente balanceada. El toque de nuestros tostadores que le dan la curva perfecta de tostado crea un espresso delicado con un post-gusto agradable que perdura en el paladar.

Variedad: CR95S7 y Obata

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Collezione Espresso MOLIDO FINO Ispirazione Italiana TRESSO®

SIERRA NORTE DE PUEBLA 1400 MSNM

PROCESO: ARTESANAL, SECADO AL SOL Y LAVADO



PREMIOS



MEDALLA DE PLATA

París, Francia 2021
Concurso Internacional de
café 2021
Categoría "Amargo Aromático"



MEDALLA GOURMET DE BRONCE

París, Francia 2023
Concurso Internacional de
café 2023
Categoría "Dulce Afrutado"

Geisha

COSECHA LIMITADA* EXCLUSIVE EDITION 250G EN GRANO O MOLIDO

Esta variedad única en su tipo es conocida como el champagne del café. Es una de las variedades más exclusivas entre los amantes del café a nivel mundial debido a que su cosecha se hace desde las más altas tierras.

El ambiente en que se produce esta variedades tan especial que ha dado las cualidades mejor calificadas en todo el mundo del café. La calidad se debe gracias al clima, su tierra, su altitud y la exclusiva selección de los mejores granos.

Su proceso es artesanal, secado al sol y lavado. Cosechado en la Sierra Norte de Puebla a 1400 msnm.

En la variedad Geisha es común encontrar notas a mandarina, mora, mango, papaya, melocotón, piña, guayaba, jazmín, canela y agradable dulzura.

PREPARACIÓN EUROPEA DE EXPORTACIÓN

100% ARABIGOS LÍNEA "NUESTRAS RAÍCES"

Conociendo las necesidades del mercado actual, existe una demanda por parte de los consumidores de tener acceso a un café de excelente calidad, con un precio accesible, por tal motivo, hemos decidido lanzar al mercado nacional:

**LÍNEA NUESTRAS RAÍCES PREPARACIÓN
EUROPEA DE EXPORTACIÓN.**

Ofrecemos este café garantizando su calidad al mejor precio del mercado.

MÁS INFORMACIÓN
COMPRA AQUÍ



CAFÉS CALIDAD EUROPEA DE EXPORTACIÓN

Veracruz Región Altas Montañas

PROCESO: LAVADO



Calidad Europea de exportación 1kg, 500g y 250g en GRANO o MOLIDO

Este café se cultiva en Huatusco entre 1100-1230 msnm, la región cafetalera más importante del Estado de Veracruz con suelos y climas privilegiados para cosechar un café único.

Esta preparación es como más se exporta el café mexicano en verde a todas partes del mundo.

Disfrutarás de una taza con notas cítricas a lima y con una acidez característica de un café de altura y cuidada durante el proceso de torrefacción para hacerla aún más placentera.

Cuerpo: Medio-alto



PREMIOS



MEDALLA GOURMET

París, Francia 2018
Concurso Internacional de cafés 2018
Categoría "Ácido-Dulce"
En un concurso de cafés tostados al origen, donde participaron más de 160 muestras de café de 23 Países.



MEDALLA GOURMET

París, Francia 2020
Concurso Internacional de cafés 2020
Categoría "Ácido-Dulce"
En un concurso de cafés tostados al origen, donde participaron más de 160 muestras de café de 23 Países.

GANADORES
Inkspiration
Awards
hp 2019

CAFÉS LÍNEA NUESTRAS RAÍCES

Puebla, Zihuateutla de La Sierra de Norte

PROCESO: LAVADO



400 gr en GRANO o MOLIDO

Este café es originario de la Zihuateutla, región ubicada en en la perla de la Sierra Norte de Puebla y mundialmente conocida por su rica e increíble biodiversidad. Las condiciones geográficas del suelo y altitud, así como el clima propio de esta región hacen que podamos cultivar un genuino café.

Disfrutarás de una taza de cuerpo medio, acidez noble.



PREMIOS



MEDALLA BRONCE

París, Francia 2019

Concurso Internacional de cafés 2019
Categoría "Potente aromático"

En un concurso de cafés tostados al origen, donde participaron más de 200 muestras de café de todo el mundo.

México solo trajo 2 medallas a casa una de ellas orgullosamente fue para TRESSO® café con su origen Puebla.

La premiación se llevó a cabo en feria mundial HOST en Milán, Italia.

GANADORES
**Inkspiration
Awards**
hp 2019

CAFÉS LÍNEA NUESTRAS RAÍCES

Sierras Mexicanas

MEZCLA PUEBLA-VERACRUZ

PROCESO: LAVADO



**DISFRUTA DE LOS ORÍGENES
VERACRUZ Y PUEBLA EN UNA MISMA
TAZA CON UN TUESTE ALTO QUE
INTENSIFICA SUS SABORES.**

400 gr en GRANO o MOLIDO

Este café es una mezcla de los orígenes Veracruz región Altas Montañas y Puebla Zihuateutla, posee el tueste más alto que de la línea, siendo este un tueste medio oscuro, pensado en las personas que gustan de consumir un americano con esta intensidad; por lo mismo es también ideal para bebidas preparadas a base de leche como capuchinos, lattes, lecheros, etc y otros saborizantes.

Esta mezcla de orígenes resulta en una taza llena de sabor, con un cuerpo medio y un postgusto agradable e intenso.

CAFÉS LÍNEA NUESTRAS RAÍCES

Café de Chiapas

PROCESO: LAVADO



400 gr en GRANO o MOLIDO

Esta vez viajamos hasta el bello estado de Chiapas para ofrecerte un delicioso café 100% de altura cuya característica distintiva es su genuino e increíble aroma.

Tostado de una forma artesanal en micro lotes con la más alta tecnología al igual que todos nuestros selectos granos. Disfrutarás de una taza balanceada con acidez media.



CAFÉS LÍNEA NUESTRAS RAÍCES

Café tostado y molido mezclado con piloncillo

PROCESO: LAVADO



250 gr y 400 gr MOLIDO

Café de Veracruz endulzado con piloncillo
100% natural.

¡El original café de olla!

Libre de saborizantes artificiales.

Este café está conformado por:

- 1.- Café 100% arábigo origen Veracruz región altas montañas.
- 2.- Piloncillo (endulzante 100% natural obtenido de la caña de azúcar).

Ambos se cultivan y procesan en Huatusco, Veracruz, siendo los productos agrícolas más distintivos de esta región por su producción y sabor.

PREMIOS

GANADORES Inkspiration Awards hp 2019

Lo mejor de este café es que lo puedes preparar como más te guste o se te haga más fácil:

- Como el clásico café de Olla
- Cafetera convencional
- Prensa Francesa

¡Al reverso del empaque de este café puedes encontrar las recetas para prepararlo de estas 3 formas!



CAFÉS DE ESPECIALIDAD



NOMBRE DEL PRODUCTO:	CAFÉ HOUSE BLEND	CAFÉ FINCA EL ENSUEÑO HONEY	CAFÉ GEISHA	CAFÉ BEST ORIGINS BLEND
PREPARACIÓN:	Café de especialidad	Café de especialidad	Café de especialidad	Café de especialidad
CONTENIDO NETO:	380 gramos	380 gramos	250 gramos	250 gramos
ORIGEN DEL GRANO DEL CAFÉ:	Mezcla Veracruz- Chiapas	Finca "Ensueño" Huatusco, Veracruz	Sierra Norte de Puebla	Mezcla secreta de la casa
TUESTE:	Medio	Medio	Medio	Medio
NOTAS:	Predominantemente cítricas	Predominantemente pomelo y notas afrutadas	Mandarina, mora, mango, papaya, melocotón, piña, guayaba, jazmín, canela y agradable dulzura.	
MÉTODOS DE PREPARACIÓN RECOMENDADOS:	*Espresso balanceado *V60	*Chemex caliente y/o frío *Espresso con sabor diferente, exótico, afrutado	Máquina de espresso	Máquina de espresso
A DESTACAR:	*Es el café con la taza más balanceada y más corposo	*El nombre de café honey no significa que tiene miel añadida o que sabe a miel, se refiere a que el café no pasa por el proceso de lavado convencional y es secado directamente al sol durante varios días con su propia miel llamada mucilago lo que le da el sabor afrutado único y distintivo. Es para gustos exóticos, diferentes.	Esta variedad única en su tipo es conocida como el champagne del café. Es una de las variedades más exclusivas entre los amantes del café a nivel mundial debido a que su cosecha se hace desde las más altas tierras.	El toque de nuestros tostadores que le dan la curva perfecta de tostado, crea un espresso delicado con un postgusto agradable que perdura en el paladar.
PROCESO:	Lavado	Yellow Honey	Artisanal, secado al sol y lavado	Lavado y Red Honey



CAFÉS PREPARACIÓN EUROPEA DE EXPORTACIÓN



NOMBRE DEL PRODUCTO:	CAFÉ DE VERACRUZ REGIÓN ALTAS MONTAÑAS	CAFÉ DE VERACRUZ TOSTADO Y MOLIDO MEZCLADO CON PILONCILLO	CAFÉ DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA (ZIHUATEUTLA)	CAFÉ SIERRAS MEXICANAS	CAFÉ DE CHIAPAS
PREPARACIÓN:	EUROPEA DE EXPORTACIÓN	EUROPEA DE EXPORTACIÓN	EUROPEA DE EXPORTACIÓN	EUROPEA DE EXPORTACIÓN	EUROPEA DE EXPORTACIÓN
CONTENIDO NETO:	500 GRAMOS	400 GRAMOS	400 GRAMOS	400 GRAMOS	400 GRAMOS
ORIGEN DEL GRANO DEL CAFÉ:	HUATUSCO, VERACRUZ	HUATUSCO, VERACRUZ	ZIHUATEUTLA, PUEBLA	MEZCLA PUEBLA - VERACRUZ	CHIAPAS
TUESTE:	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO - ALTO	MEDIO
MÉTODOS DE PREPARACIÓN RECOMENDADOS:	*AMERICANO EN CAFETERA CASERA O PRENSA FRANCESA. *ESPRESSO SUAVE CON ACIDEZ MARCADA.	*AMERICANO SUAVE EN CAFETERA CASERA. *AMERICANO CON SABOR INTENSO EN PRENSA FRANCESA.	*AMERICANO SUAVE EN CAFETERA CASERA. *ESPRESSO	*AMERICANO INTENSO EN PRENSA FRANCESA. *IDEAL PARA LAS BEBIDAS A BASE DE LECHE COMO CAPUCHINO, LATTE, MACHIAITTO, LECHERO, ETC.	*AMERICANO EN CAFETERA CASERA
A DESTACAR:	*ENCONTRARAS UN CAFÉ CON NOTAS CITRICAS. *SI TE GUSTA EL CAFÉ INTENSIDAD MEDIA PREPARALO CON 10G DE CAFÉ POR TAZA DE 250ML. *SI TE GUSTA MAS INTENSO PUEDES INTENTAR HASTA 14G POR TAZA DE 250ML Y EN PRENSA FRANCESA.	*DESPUES DE PREPARARLO EN PRENSA FRANCESA YA SERVIDO EN TAZA AGREGA UN TOQUE DE LECHE ¡TE ENCANTARÁ!	*PREPARALO POR LAS TARDES RELAJADAS PARA DISFRUTAR UN CAFÉ MIENTRAS CONVERSAS, LEES O VES TV.	*CONSUMELO EN ESPRESSO PARA ACTIVARTE POR LAS MAÑANAS O SI TRABAJAS POR LA NOCHE; O SI NECESITAS MANTENERTE DESPIERTO.	*SI BUSCAS UN CAFÉ AROMÁTICO ESTA ES TU MEJOR OPCIÓN, SIENDO EL CAFÉ DE CHIAPAS MUY RECONOCIDO POR SU DELICIOSO AROMA.
PROCESO:	LAVADO	LAVADO	LAVADO	LAVADO	LAVADO

Café Veracruz con Chocolate para mesa granulado



250G MOLIDO

En TRESSO® siempre buscamos la satisfacción de nuestros clientes; en busca siempre de innovar y llevar el sabor del café más allá creamos esta mezcla de café de Veracruz 100% arábico con chocolate para mesa granulado (hecho con cacao).

Es ideal para preparar en cafetera casera como cualquier café; el resultado será una taza de café con un sabor a cacao característico. Podrás disfrutar tus mañanas con esta infusión única.



LÍNEA DELICATESSEN

En TRESSO estamos apasionados por llevar la calidad y el sabor exquisito del café incluso a otros productos.

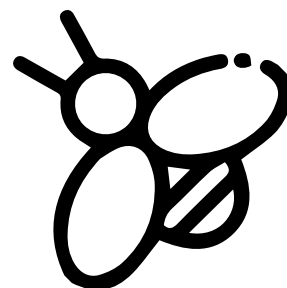
Nos apoyamos siempre de todos los elementos que la naturaleza nos provee, buscando siempre la mejor opción para maximizar la calidad y minimizar nuestra huella con el planeta. ¡Prueba nuestro sabor a café en estos dulces productos!

**NUESTRO DELICIOSO SABOR A CAFÉ
ENDULZARÁ TU VIDA**



OTROS PRODUCTOS TRESSO®

Miel 100% Natural de “Floración de Café”



Cont. Neto. 370 gr y 545 gr

100% Natural sin conservadores



**Definitivamente nuestro producto estrella,
100% de nuestros clientes quedan satisfechos.**

Las plantaciones de TRESSO café no solo producen este grano sino que además sirven de alimento a cientos de miles de abejas.

La miel de café, producida en colmenas dentro de los mismos cafetales en los meses de floración de Marzo a Mayo, tiene un sabor único y es una delicia a nivel mundial. Las abejas se alimentan, casi exclusivamente, del néctar de las flores de las plantas de café, lo que da a su miel características especiales, como un sabor único, ligero y delicioso y un tono más cristalino.

Del panal al envase

Cuando los panales de cada colmena están llenos de miel se extraen de las cajas y se llevan a un sencillo centro de acopio donde, con un cuchillo especial, se separan las celdas y su valioso contenido de la lámina de cera original. Para terminar la extracción de la miel, la lámina se coloca en una especie de secadora, la cual, por acción de la fuerza centrífuga, termina de limpiarlas. Cada caja, es decir, cada colmena, puede producir hasta 25 kilos de miel. En este punto, la miel silvestre se puede consumir sin ningún problema.

MÁS INFORMACIÓN
COMPRA AQUÍ



OTROS PRODUCTOS TRESSO®

Granos de Café cubiertos con cacao de Oaxaca



En presentación de 150 gr

Las notas cítricas características de este café single origin de Veracruz y su tostado artesanal junto con la nota achocolatada del cacao, dan como resultado un sabor excepcional.

MÁS INFORMACIÓN
COMPRA AQUÍ







PORQUE TE GUSTA SÓLO LO MEJOR

PAGINAS WEB:



SITIO OFICIAL
tresso.com.mx/

TIENDA EN LÍNEA
tienda.tresso.com.mx/



Síguenos en @TRESSOCAFE



TELÉFONOS:



2731 43 15 51



2737 34 28 30 - 31 ó 33

City Market® fresko COMERCIAL MEXICANA laComer Superama Walmart Soriana Hiper MEGA amazon HEB

Todo el contenido de este catálogo (incluyendo, pero no limitado a texto, logotipos, fotografías, slogans, empaques y marcas) están sujetos a derechos de propiedad por la Ley de Derechos de Autor y la Ley de la Propiedad Industrial.