

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

ESTD. 2016

Señor K

TOSTADO EN CHILE

PRESENTACIÓN
DE PRODUCTOS





Señor K

Cultura Cafetera

Café de especialidad es aquel grano a rostro descubierto conocido por su identidad y cada huella que deja su paso por el mundo, el cual es producto de la dedicación de los amantes del café que con el paso del tiempo han perfeccionado cada etapa de su proceso orientado al sabor final en taza. La especialidad corresponde a una raza de cafeto, finca, origen, secado, tostado y cultura en

específica que goza armónicamente de una perfecta trazabilidad que rescata sabores originarios de pueblos y lugares con una riqueza inimaginable la que Café Señor K ha querido rescatar y traer a Chile para que nuestras manos le otorguen el sello final y dar paso a disfrutar un momento de conexión con sus orígenes...



100% CAFÉ DE ORIGEN

El Punto de partida de nuestro gran café es con nuestros amigos productores lo cuales poseen amplia experiencia en café cuyas familias han perfeccionado por generaciones sus prácticas para cultivar café de especialidad de la más alta calidad.

Señor K



TOSTADO Y ENVASADO EN CHILE

Nuestro tostado resalta las mejores características de origen para que puedas disfrutar en su máximo esplendor su sabor. En todas nuestras variedades los granos son tostados previo a envasar por:

Juan Mario Carvajal B.
Caféólogo



Señor K



COFFEE KIDS®

APOYANDO A NUESTROS CAFICULTORES

Coffee kids es una de las principales ONG en ayuda de las nuevas generaciones de caficultores, empoderándolos y mejorando sus prácticas por un comercio más justo

Un % de tu compra va en directa ayuda de las nuevas generaciones de caficultores.



CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Recien Tostado



Señor K rescata sabores de especialidad de reconocidas regiones cafeteras del mundo, con una armónica trazabilidad, granos que han sido cultivados en fincas de tradición y con todos sus procesos orientados a un gran sabor final en taza, experiencia que hemos traído a Chile para darle el punto final con un tostado que resalte sus mejores características de origen y así puedas disfrutar en su máximo esplendor su sabor y experimentar un viaje en conexión con su finca.

PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO



RECÍEN MOLIDO

PEQUEÑOS LOTES DE CAFÉ

Hechos a mano

CAFÉ DE ORIGEN

PARA PERSONAS
ORIGINALES









Señor K

LADERAS DEL TAPIAS

NEIRA, DEPARTAMENTO DE CALDAS

Laderas del Tapias proviene de la región del tapias, ubicada en departamento de Caldas Colombia, su nombre hace referencia al río Tapias que nace a 3500 mts. de altura recorriendo todos los campos de café dando lugar a una región muy verde. Los campos de café de Laderas del Tapias nacen aproximadamente hace 40 años siendo los primeros de café de especialidad del país.

-  **Origen:** Neira, región del Tapias
-  **Finca:** El Balcón de la Montaña
-  **Altitud:** 1.300-1.700 msnm
-  **Proceso:** Lavado.
-  **Puntaje:** 85+
-  **Notas:** Naranja, Panela, Acidez cítrica brillante, Residual prolongado, Cuerpo cremoso.



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO



RECÍEN MOLIDO



SAUSALITO

MANIZALES, CALDAS

El Sr. Hernando García es quien dirige la finca Sausalito junto a su familia. Está localizada a una altura entre 1.800-1.950 msnm en la ciudad de Manizales. Sausalito cuenta con 12 hectáreas en total de las cuales 7 son cultivos de café. Las condiciones climáticas que presenta la Finca Sausalito hacen un excelente café con notas frutales y a chocolate, las cuales han hecho merecedora la finca en dos ocasiones de la taza de la excelencia de Manizales.


 **Origen:** Manizales, Caldas

 **Finca:** Sausalito

 **Altitud:** 1.800 msnm

 **Proceso:** Lavado.

 **Puntaje:** 85

 **Notas:** Cítricos, miel, frutos rojos, uvas, caña de azúcar



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO



RECÍEN MOLIDO








LA CHACRA D' DAGO

Biodinámico

VILLA RICA; EN SAN LUIS DE SHUARO, CHANCHAMAYO - JUNIN - PERÙ

Café de especialidad proveniente de Villa Rica Perú, cultivado por Dagoberto Marín, pionero en técnicas de biodinámica la cual consiste en utilizar como único medio de abono para los cafetales el compost, el cual se genera en base al calendario lunar. La Chacra D' Dago hoy es un modelo a nivel mundial por las practicas ecológicas y biodinámicas que aplican las cuales entregan un café natural, limpio como los alimentos deben ser. Estuvimos en Marzo de este año donde conocimos el riguroso y mágico proceso de Dagoberto el cual trajimos a Chile para tostar y tu mismo puedas conectarte con la caficultura biodinámica..

-  **Origen:** Villa rica
-  **Finca:** La Chacra D' Dago
-  **Altitud:** 1.660 msnm
-  **Variedad:** Caturra, Typica, Catuai
-  **Puntaje:** 84+

Notas:

Chocolate, chancaca, azúcar rubia, nueces, malta dulce.

El café presenta fragancia con notas dulces a frutos secos, nuez, cocoa chocolate, buena intensidad. Acidez citrica semijugoso, cuerpo medio. Post gusto duradero. Libre de Defectos sensoriales

PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO










RECÍEN MOLIDO



INGA APONTE

EL TABLÓN DE GÓMEZ, DEPTO DE NARIÑO

Café de especialidad colombiano de variedad caturra, proveniente de una región volcánica, sus plantaciones cafeteras se ubican a la falda del volcán Galeras, el cual constantemente nutre las tierras con su ceniza volcánica la que le otorga una acidez especial al grano de café. La reserva está localizada a 4 horas de Pasto, la capital del departamento de Nariño, en la frontera con Ecuador. Los Ingas como se hacen llamar, son descendientes de los Incas, establecidos desde el siglo 18. Los ingas están son una de las comunidades indígenas más prosperas en Colombia y están muy orgullosos de su cultura.

-  **Origen:** Reserva Inga Aponte localizada a 4 horas de Pasto.
-  **Región:** Nariño
-  **Finca:** Resguardo indígena Inga Aponte
-  **Altitud:** 2.110 msnm.
-  **Proceso:** Lavado
-  **Puntaje:** 85+
-  **Notas:** Frutal, Vainilla, limón, residual dulce, acidez cítrica brillante, cuerpo jugoso



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO



RECÍEN MOLIDO








PURO CHILE

ES TU CIELO AZULADO...

EDICIÓN LIMITADA

VAMOS CHILE

Un país de emprendedores necesita energía, somos el presente y futuro no perdamos la motivación y sigamos construyendo! Por nuestro lado queremos aportar con un café cargado de inspiración. Creamos un blend con cafés especiales, tres perfiles de tueste bajo medio y alto que busca captar la intensidad de cada chileno y unirlos!

-  **Origen:** Blend, Colombia.
-  **Proceso:** Lavado
-  **Grado de tueste:** Medio - Alto
-  **Puntaje:** 84
-  **Notas:** Chocolate, Nuez y Caramelo.



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO



RECÍEN MOLIDO



VIVA CHILE 1 + 1 = 3 LEVATEMOS CHILE
SOMOS UNO SOLO NECESITAS UN CAFE HOY ES TU DIA UN CAFE UNA NUEVA IDEA
VIVA CHILE

KERA-LA

REGIÓN DE KERA-LA

Desde la India de la región de Kera-la llega esta único origen de variedad robusta, una de las pocas del mundo en ser consideradas de especialidad. Un café único de gran personalidad, cuerpo, crema y notas maderosas. Kera-la es sabor y energía, un ritual único para cada mañana, tu día sera otro .

 **Origen:** India Región: Kera-la


 **Finca:** Cooperativa Kera

 **Variedad:** Canephora

 **Altitud:** 216 msnm.

 **Proceso:** Lavado

 **Puntaje:** 80

 **Notas:** Chocolate, cacahuete, residual maderoso.



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO



RECÍEN MOLIDO



SAN ANTONIO

CANTÓN ALVAREZ, SANTA TECLA, LA LIBERTAD

Finca San Antonio se encuentra en la cima del Volcán de San Salvador a 1,650 a 1,780 msnm, una zona bendecida para el cultivo de cafés especiales. La finca posee 70 hectáreas donde se cultivan los mejores varietales de café en el mundo como el Bourbon, Pacamara y Pacas. La cosecha se realiza cada año entre los meses de enero a marzo, la corta de café se realiza manualmente por los caficultores quienes tienen larga experiencia y destreza suficiente para reconocer cuando la cereza de café se encuentra en su punto exacto de madurez. El café se procesa en el beneficio de Vivagua ubicado a 20 kilómetros de la Finca donde se procesa por uno de nuestros tres métodos: Lavado, Honey o Natural. En todo el proceso hasta el envasado se trabaja con un 100% de trazabilidad, por lo que garantizamos que el café que se está entregando, es de la finca y cosecha que se informa en el envase.

Origen: Cantón Alvarez **Región:** Santa Tecla, La libertad

Finca: San Antonio

Variedad: Red Bourbon

Altitud: 1.700 msnm.

Proceso: Lavado.

Puntaje: 85+

Notas: Caramelo, chocolate, cuerpo cremoso y aroma.

PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO



RECÍEN MOLIDO









NATURAL DECAF

HUILA, COLOMBIA

Nuestro natural decaf es producido mediante un proceso que utiliza como disolvente de la cafeína un ingrediente derivado de la caña de azúcar de manera de obtener un grano lo mas limpio y natural posible.

DESCAFEINADO

-  **Origen:** Tolima
-  **Finca:** Sausalito
-  **Variedad:** Caturra y Castillo
-  **Altitud:** 1.700 Mts
-  **Proceso:** Descafeinado naturalmente con caña de azucar

-  **Notas:** Naranja, caramelo, cuerpo cremoso y aroma dulce, residual limpio y prolongado.



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO










RECÍEN MOLIDO



BIES AWAN

SUMATRA, GAYO ACEH

Desde el majestuoso archipiélago de Indonesia, llega un nuevo lote especial de la aldea Bies ubicado en la isla de Sumatra. Se trata del lote "Awan", donde caficultores del pueblo de Takengon y el Lago Tawar trabajan para traer un café de gran calidad (85+). En esta zona trabajan dos colectores muy renombrados: Mr. Gimin y Mr. Sugeng, quienes brindan capacitación, asesoran a los caficultores y estandarizan los procesos de selección, fermentación, lavado, despulpado y secado. Los cultivos de café en Sumatra se encuentran a una altitud de entre 1300 y 1700 m.s.n.m., en medio de un clima de mucha humedad debido a las

-  **Origen:** Sumatra **Región:** Gayo Aceh
-  **Cooperativa:** PT. Ihithiyeri Ketu Ara
-  **Variedad:** Gayo1 (Tim Tim) & Ateng
-  **Altitud:** 1.300 a 1.500 msnm.
-  **Proceso:** Giling Basah (Trillado Húmedo)
-  **Puntaje:** 85
-  **Notas:** Caramelo, cedro, manzana roja, mango.



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO









RECÍEN MOLIDO




NEMBA

PROVINCIA DE KAYANZA

El café de Burundi, es el café del corazón de África, así se lo conoce por la forma del país. Desde esta nación, Señor K seleccionó un café lavado de Nemba en la provincia de Kayanza, caracterizada por sus suelos volcánicos ricos en nutrientes y con buena altitud para lograr complejos sabores y aromas en el café. Esta es una región conocida por una gran reivindicación de sus caficultores, quienes demostraron que juntos y con mucho esfuerzo, se puede conseguir un gran producto de calidad. En 1991 nace la estación de lavado para esta región, la cual recolecta la producción de más de 2600 caficultores locales de 15 colinas vecinas. El trabajo conjunto y disciplinado ha llevado a esta a provincia a producir uno de los mejores cafés del país con reconocimiento a nivel mundial. Kayanza esta a la vanguardia de la producción cafetera en Burundi.

-  **Origen:** Burundi, Nemba **Región:** Provincia de Kayanza
-  **Cooperativa:** Nemba
-  **Variedad:** 100% Bourbon Rojo
-  **Altitud:** 1.818 msnm.
-  **Proceso:** Lavado
-  **Puntaje:** 85

 **Notas:** Cacao, canela, té negro, sedoso

PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO



RECÍEN MOLIDO



BREMEN

Orgánico

DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ

La finca orgánica Bremen se ubica en la zona montañosa del departamento de Baja Verapaz, Guatemala, a una altitud promedio de 1100 m.s.n.m. Administrada por Edwin Wolmers, la finca tiene una amplia y completamente trazable producción de variedades de café: Bourbon, Typica, Catuai, Maragoype, Caturra, Sarchimor, Obata, Anacafe 14 y Catimor.

Estos lotes crecen en medio de un área rodeada por árboles frutales, bosques endémicos y formaciones geológicas. La preservación de esta biodiversidad impulsó a la familia Wolmers a migrar hacia una producción orgánica desde 2013. Esta transición, si bien ha reducido el rendimiento, ha provocado una considerable mejora en el bienestar de la finca: suelo, agua, trabajadores y producción. El fruto de este arduo trabajo permite contar con un café orgánico, fermentado en tanques y secado a una humedad de 10-12% al sol y por secado mecánico. Prueba el fruto de la tierra centroamericana que Señor K trae a tu taza.



Origen: Guatemala **Región:** Departamento de Baja Verapaz

Finca: Bremen

Variedad: Bourbon, Typica, Catuai, Maragoype, Caturra

Altitud: 1.400 msnm.

Proceso: Lavado

Puntaje: 84



Notas: Chocolate oscuro, nectarina y durazno, caramelo y miel



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO









RECÍEN MOLIDO



CHABELA DECAF

GRUPO DE CAFICULTORES DE CHIAPAS

-  **Origen:** Chiapas - México **Región:** Chiapas
-  **Finca:** Grupo de caficultores de Chiapas
-  **Variedad:** Typica
-  **Altitud:** 1.700 msnm
-  **Proceso:** Descafeinado naturalmente con agua
-  **Notas:** Lima, chocolate negro, tabaco, canela.



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO



RECÍEN MOLIDO










BLEND

Santa Rosa

BLEND ZONAL DE VARIEDAD COLOMBIA

Santa Rosa de Cabal es un municipio Colombiano ubicado en el departamento de Risaralda en pleno eje cafetero. Destaca por su larga tradición cafetera, clima templado único para el cultivos de cafés de alta gama. Gracias al fruto del trabajo colaborativo entre caficultores nace este café, donde nos unimos a las asociaciones regionales para agrupar a las mejores fincas. Café perfecto para tu prensa francesa o moka italiana. Este BLEND destaca por su fresco olor y sabores vivos, no te lo puedes perder, un café especial.

-  **Origen:** Risaralda **Región:** Eje Cafetero
 -  **Finca:** Blend zonal de variedad Colombia
 -  **Variedad:** Colombia
 -  **Altitud:** 1.700 msnm
 -  **Proceso:** Lavado
 -  **Puntaje:** 84+
-  **Notas:** Chocolate, caramelo, nuez , buen cuerpo.



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO










RECÍEN MOLIDO



BLEND

Manizales

BLEND ZONAL DE VARIEDAD CASTILLO

-  **PUNTAJE:** 84+
-  **ORIGEN:** Manizales
-  **FINCA:** Blend zonal de variedad castillo
-  **VARIEDAD:** Castillo
-  **PROCESO:** Lavado
-  **ALTURA:** 1800msnm
-  **GRADO DE TUESTE:** Medio

NOTAS

Miel, Limon citrico, Trazas de chocolate



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO










RECÍEN MOLIDO



BLEND

Belen de Umbría

BLEND ZONAL DE VARIEDAD CASTILLO

-  **PUNTAJE:** 84+
-  **ORIGEN:** Belén de umbría
-  **FINCA:** Blend zonal de variedad castillo
-  **VARIEDAD:** Castillo
-  **PROCESO:** Lavado
-  **ALTURA:** 1500 msnm
-  **GRADO DE TUESTE:** Medio

NOTAS

Sabor floreciente, limón y chocolate



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO










RECÍEN MOLIDO



GARÇA

TRÓPICO DE CAPRICORNIO

-  **PUNTAJE:** 83
-  **ORIGEN:** Marília Y Garça
-  **FINCA:** Trópico de Capricornio
-  **VARIEDAD:** Mondo Novo, Catuai
-  **PROCESO:** Natural
-  **ALTURA:** 700 - 900 msnm
-  **GRADO DE TUESTE:** Medio

NOTAS

Caramelo, frutos secos, chocolate, mantequilla



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO









RECÍEN MOLIDO



ESPÍRITO SANTO

MONTAÑAS DO ESPIRITO SANTO

-  **PUNTAJE:** 84,5
-  **ORIGEN:** Montañas do espirito santo
-  **VARIEDAD:** Catuai red
-  **PROCESO:** Semi - lavado
-  **ALTURA:** 900 msnm
-  **GRADO DE TUESTE:** Medio

NOTAS

Durazno, damasco, caña de azúcar.

Acidez media y dulzor alto.



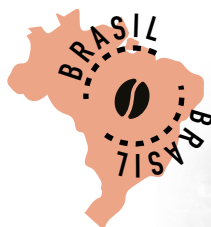
PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO










RECÍEN MOLIDO



MINAS GERAIS

TRÓPICO DE CAPRICORNIO

-  **PUNTAJE:** 84
-  **ORIGEN:** Brasil, Minas Gerais
-  **FINCA:** Sertao
-  **VARIEDAD:** Bourbon amarillo
-  **PROCESO:** Natural
-  **ALTURA:** 1400 msnm
-  **GRADO DE TUESTE:** Medio

NOTAS

Chocolate, cuerpo avellanado, caramelo



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO










RECÍEN MOLIDO



EL BOSQUE

REGIÓN DE OCOTEPEQUE

-  **PUNTAJE:** 85
-  **ORIGEN:** Región de Ocotepeque
-  **FINCA:** El bosque - Cultivado por Osman Coto
-  **VARIEDAD:** Catimor
-  **PROCESO:** Lavado
-  **ALTURA:** 1450 msnm
-  **GRADO DE TUESTE:** Medio

NOTAS

Miel, dulce de panela, acidez citrica, cuerpo cremoso



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO










RECÍEN MOLIDO



CERRITO ALTO

REGIÓN DE OCOTEPEQUE

-  **PUNTAJE:** 85
-  **ORIGEN:** Ocotepeque Honduras
-  **FINCA:** Cerrito Alto - Cultivado por Kevin Orellana
-  **VARIEDAD:** Parainema
-  **PROCESO:** Lavado
-  **ALTURA:** 1185 msnm
-  **GRADO DE TUESTE:** Medio

NOTAS

Caramelo, miel, jugoso, cremoso.



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO










RECÍEN MOLIDO



RIGEL

VOLCANIC SAN MARCOS

-  **PUNTAJE:** 80
-  **ORIGEN:** Guatemala - Volcanic San Marcos
-  **FINCA:** Panorama - Producido por Stuardo Coto
-  **VARIEDAD:** Robusta
-  **PROCESO:** Lavado
-  **ALTURA:** 1000 msnm
-  **GRADO DE TUESTE:** Medio

NOTAS

Mantequilla, cacao, caramelo oscuro.



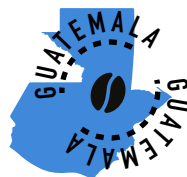
PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO










RECÍEN MOLIDO



LAS MORENITAS

BONETILLO, NICARAGUA

-  **PUNTAJE:** 84
-  **ORIGEN:** Bonetillo, Nicaragua
-  **FINCA:** Street State Coffee
-  **VARIEDAD:** Catuai
-  **PROCESO:** Lavado
-  **ALTURA:** 1500 msnm
-  **GRADO DE TUESTE:** Medio

NOTAS

Miel, cacao, ciruela.



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO





RECÍEN MOLIDO



STA. MARÍA HONEY

NICARAGUA, MATAGALPA

-  **PUNTAJE:** 84
-  **ORIGEN:** Nicaragua, Matagalpa
-  **FINCA:** Street State Coffee
-  **VARIEDAD:** Catuai
-  **PROCESO:** Red honey
-  **ALTURA:** 1500 msnm
-  **GRADO DE TUESTE:** Medio

NOTAS

Uva roja, nueces, maple.



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO










RECÍEN MOLIDO



STA. MARÍA NATURAL

BONETILLO, NICARAGUA

-  **PUNTAJE:** 84
-  **ORIGEN:** Nicaragua, Matagalpa
-  **FINCA:** Street State Coffee
-  **VARIEDAD:** Catuai
-  **PROCESO:** Natural
-  **ALTURA:** 1500 msnm
-  **GRADO DE TUESTE:** Medio

NOTAS

Frutos rojos maduros, nibs de cacao.



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO










RECÍEN MOLIDO



FULÙ

RUANDA

-  **PUNTAJE:** 85
-  **ORIGEN:** Ruanda
-  **COOPERATIVA:** Distrito de Gatsibo
-  **VARIEDAD:** Bourbon rojo
-  **PROCESO:** Natural
-  **ALTURA:** 1100 msnm
-  **GRADO DE TUESTE:** Medio

NOTAS

Ciruela roja, manzana roja, frambuesa



PRESENTACIÓN: 250 GR/ 1KG.



GRANO



RECÍEN MOLIDO





Planes Especiales
**PARA HOTELES,
CAFETERIAS,
CASINO Y
RESTAURANT**



CÁPSULAS BIODEGRADABLES

Café de especialidad



Disfruta Nuestra Línea De Especialidad En Capsulas Biodegradables Compatibles Con Cafeteras Nespresso. Tostado, Molido Y Envasado En Chile!

PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS DE CAFÉ
COMPATIBLES CON NESPRESSO®



Cápsula
Biodegradable & Compostable

LADERAS DEL TAPIAS

Notas Aromáticas:

Miel, limón cítrico, trazas de chocolate, acidez alta.

Origen: Colombia - Single origin

Variedad: Arábica

Intensidad: 11/12

Finca: El Balcón de la Montaña

Altura: 1.650 - 1.980 mts



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

SAUSALITO

Notas Aromáticas:

Cítricos, miel, frutos rojos, uvas, caña de azúcar, buena acidez (café de especialidad).

Origen: Colombia - Single origin

Variedad: Arábica

Intensidad: 4/12

Finca: Sausalito

Altura: 1.830 - 1.950 mts



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

LA CHACRA D´DAGO

Biodinámico

Notas Aromáticas:

Chocolate, chancaca, azúcar rubia, nueces, malta dulce.

Origen: Perú

Variedad: 50% Caturra 35% Catuhai 15% Típica.

Intensidad: 9/12

Finca: la Chacra D Dago

Altura: 1.660 mts



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

INGA APONTE

Notas Aromáticas:

Dulce, caramelo, sabor floreciente, cuerpo balanceado (café de especialidad).

Origen: Colombia - Single origin

Variedad: Arábica

Beneficio: Lavado

Intensidad: 8/12

Finca: Inga Aponte

Altura: +2.100 mts



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

PURO CHILE

ES TU CIELO AZULADO...

EDICIÓN LIMITADA

Origen: Blend, Colombia.
Proceso: Lavado

Grado de tueste: Medio - Alto
Notas: Chocolate, Nuez y Caramelo.



VIVA CHILE 1+1=3
SOMOS UNO SOLO NECESITAMOS UN CAFÉ
LEVANTEMOS CHILE
ORIGEN: COLOMBIA 1+1=3
UN CAFÉ UNA NUEVA IDEA
HOY ES TU DIA VIVA CHILE

PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

KERA-LA

Origen: India
Región: Kera-la
Finca: Cooperativa Kera
Variación: Canephora
Altitud: 1.000 msnm.

Intensidad: 12/12
Proceso: Lavado
Notas: Chocolate amargo, especias, cacahuates, residual maderoso.



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

SAN ANTONIO

Origen: Cantón Alvarez
Región: Santa Tecla, La libertad
Finca: San Antonio
Varietal: Red Bourbon
Altitud: 1.650 a 1.780 msnm.

Intensidad: 07/12
Proceso: Lavado.
Notas: Caramelo, chocolate, Dulce Intenso y cítrico.



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

NATURAL DECAF

Nuestro Café Natural Decaf, es producido a través de un proceso que utiliza como disolvente un ingrediente derivado de la caña de azúcar (único café comercial de nuestro mix de productos).

Origen: Colombia - Single origin

Intensidad: 6/12



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

BIES AWAN

Origen: Sumatra
Región: Gayo Aceh
Cooperativa: PT. Ihtiyeri Ketu Ara
Variedad: Gayo1 (Tim Tim) & Ateng

Altitud: 1.300 a 1.500 msnm.
Intensidad: 06/12
Proceso: Giling Basah (Trillado Húmedo)
Notas: Caramelo, cedro, manzana roja, mango.



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

NEMBA

Origen: Burundi, Nemba
Región: Provincia de Kayanza
Cooperativa: Nemba
Variedad: 100% Bourbon Rojo

Altitud: 1.818 msnm.
Intensidad: 07/12
Proceso: Lavado
Notas: Cacao, canela, té negro, sedoso



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

BREMEM

Orgánico

Origen: Guatemala
Región: Departamento de Baja Verapaz
Finca: Bremen
Varietal: Bourbon, Typica, Catuai, Maragoype, Caturra

Altitud: 1.400 msnm.
Intensidad: 08/12
Proceso: Lavado
Notas: Chocolate oscuro, nectarina y durazno, caramelo y miel



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

SIERRA MIXTECA

Origen: Sierra Mixteca
Región: Oaxaca
Finca: La Lucha
Variedad: Bourbon, Typica
Altitud: 1.500 msnm

Intensidad: 08/12
Proceso: Lavado
Notas: Chocolate, cítrico naranja y mandarina, ciruela, miel y flor hibiscus.



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

CÁPSULAS BIODEGRADABLES BLEND

EJE CAFETERO



Disfruta Nuestra Línea BLEND, Capsulas Biodegradables
Compatibles Con Cafeteras Nespresso. Tostado, Molido Y
Envasado En Chile!

PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS DE CAFÉ
COMPATIBLES CON NESPRESSO®



Cápsula
Biodegradable & Compostable

BLEND

Belén de Umbría

Ubicación: Belén De Umbría, Risaralda, Colombia.
Altura: 1.500 MSNM
Variación: Caturra.
Intensidad: Suave.

Belén de Umbría pertenece a el departamento de Risaralda en Colombia, ubicado al oeste de la Cordillera y es uno de los 14 municipios de esta región. Su economía está basada en la agricultura y el café es su principal fuente de ingresos. El pueblo Belumbrense es pequeño pero tiene suelos bastante fértiles y un clima óptimo para la actividad cafetera.



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

BLEND

Manizales

Ubicación: Manizales, Caldas, Colombia.

Altura: 1.800 MSNM

Variedad: Castillo.

Intensidad: Medio.

Manizales es la capital del departamento de Caldas, su extensión, zonas rurales y montañas hacen del café de esta región único. Su clima y suelos son ideales para las actividades cafeteras.



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable

BLEND

Santa Rosa

Ubicación: Santa Rosa de Cabal, Risaralda, Colombia.

Altura: 1.700 MSNM

Variedad: Colombia.

Intensidad: Intenso.

Santa Rosa de Cabal pertenece a el departamento de Risaralda en Colombia, ubicado al nororiente de la región y es uno de sus 14 municipios. Su economía está basada en el turismo y el café es su principal fuente de ingresos. El pueblo Belumbrense es pequeño pero tiene suelos bastante fértiles y un clima óptimo para la actividad cafetera.



PRESENTACIÓN: 10 CÁPSULAS



Cápsula
Biodegradable & Compostable



NUESTRAS CÁPSULAS Y BOLSAS SON 100% BIODEGRADABLES Y COMPOSTABLES

Bajo Regimen Industrial En Dos Meses, Estan Hechas En Un 100% De Material Vegetal.

¿QUÉ ES EL COMPOST?

El compost es un tipo de tierra hecha a base de desechos orgánicos y elementos de material vegetal. Lo conseguimos a partir del proceso llamado compostaje, en el cuál, microorganismos van descomponiendo la materia orgánica hasta formar tierra rica en nutrientes. Las capsulas de café Señor K no dejan huella en el planeta, son compostables en dos meses bajo régimen industrial a temperaturas entre 60°C a 80°C, desapareciendo y transformandose en abono para el medio ambiente!



Compostable industrialmente en 180 día Certificación Compostabilidad según normal Europea N° 3534.4343

QUEREMOS QUE EL 100% DE NUESTRAS CÁPSULAS Y EMPAQUES SE COMPOSTEN

Contamos con diversos puntos de recolección para nuestras cápsulas. Mediante un gestor de residuos realizamos el compost industrial.

CONTRATA NUESTRO SERVICIO DE RETIRO DE CAPSULAS, BOLSAS Y BORRA A DOMICILIO POR:



📍 VÁLIDO PARA SANTIAGO

Providencia, Macul, Las condes, Vitacura, Ñuñoa y Santiago centro.



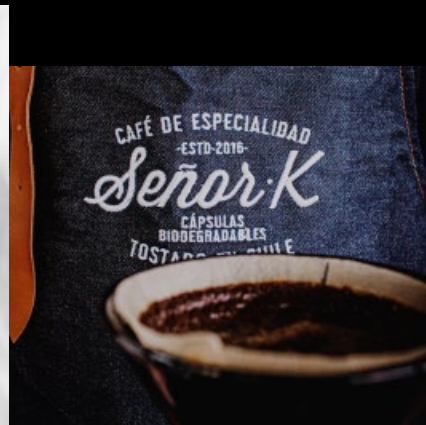
📍 VÁLIDO PARA VIÑA DEL MAR

Plan de Viña, Concon, Valparaíso, Olmue, Limache, Peña blanca, Curauma, Quilpue.



📍 VÁLIDO PARA CONCEPCIÓN

Gran concepción - Tome - San pedro (menos lomas coloradas) - Talcahuano - Chiguayante - Penco



CONTACTO

CONTACTO@CAFESNORK.COM

+56 22 979 7816

NEGOCIACIÓN
ÉTICA



100% CAFÉ
DE ORIGEN



TOSTADO
EN CHILE

CAFESNORK.COM