



# CAFÉS ESPECIALES DE COLOMBIA



**COLMEX**  
TRADING INTERNATIONAL





# NUESTRA MISIÓN

Nuestra misión es brindarle un Café de calidad para torrefactores, tiendas de café y distribuidores, garantizando respaldo de principio a fin en la adquisición de cafés especiales Colombianos.

Ofrecemos una inolvidable experiencia de vida en cada taza de café colombiano, entorno a la procedencia de grano cultivado con las mejores manos y la mejor trazabilidad en cada proceso.





**CONSERVACIÓN  
DEL MEDIO AMBIENTE**



**EQUIDAD ECONÓMICA**



**RESPONSABILIDAD  
SOCIAL**

Los cafés especiales de Colombia integran tres conceptos fundamentales.



# ORIGEN

Los Cafés Especiales Colombianos son Cafés de origen arábico siendo estos uno de los mejores del mundo.

Recorreremos todo el país y sus regiones donde se producen cafés especiales con el fin de seleccionar diversas variedades que se pueden diferenciar por su origen.





# UBICACIÓN



Colombia está justo en la mitad del mundo, por eso cada día goza de la luz del sol por un tiempo prolongado, a ello se suman el favorable clima tropical y la característica geografía de los Andes. Todas estas ventajas son las que le aportan a la tierra colombiana los nutrientes necesarios para cosechar café en la alta montaña



# CALIDAD

Además de las condiciones especiales de altitud, latitud y clima, la caficultura colombiana cuenta con un atributo fundamental: la calidad de la tierra. Los suelos de las zonas cafeteras colombianas se caracterizan por ser en su mayoría derivados de cenizas volcánicas, lo que los dota de un alto contenido de material orgánico y buenas características físicas para la producción de café.





# CAFÉ ORIGEN DE LA SIERRA NEVADA

Este café se caracteriza por notas típicas percibidas en la fragancia y el aroma, la acidez baja y media - alto del cuerpo. Los expertos perciben un excelente carácter de la bebida y un leve sabor amargo.





# CAFÉ ORIGEN DEL CAUCA

Café de altura, suave y rico en nutrientes con característica de aroma pronunciado a caramelo.







# CAFÉ ORIGEN DE SANTANDER

De acidez media y cuerpo alto, notas herbales y sensaciones cítricas.





# CAFÉ ORIGEN DE ANTIOQUIA

De notas dulces, con aroma ligeramente azufrado, herbal, acidez y cuerpo medio.





# CAFÉ ORIGEN DE SANTANDER

De acidez media y cuerpo alto,  
notas herbales y sensaciones  
cítricas.





# CAFÉ ORIGEN DE HUILA

De acidez media/alta, fuerte  
aroma y cuerpo medio.



**CERTIFICACIONES DE NUESTROS CAFÉS ESPECIALES.**





**CONTÁCTENOS PARA  
MÁS INFORMACIÓN**

info@colmextrade.com

<http://www.colmextrade.com>

**Montreal, Canadá:**

+1-514-612-0401

**Hong Kong, China:**

+852-5808-5516



**COLMEX**  
TRADING INTERNATIONAL