



GOURMAND

UNA INVITACIÓN MÁS QUE UN CAFÉ

**VOULEZ-VOUS COFFEE
AVEC MOI**

Altura: 1960 msnm El Paraiso - Nariño, Colombia Caturra / Washed	Vainilla Cacao Avellana	Redondo, cremoso y reconfortante, como un postre recién hecho.
--	-------------------------------	--

SAVOIR-FAIRE
GOURMAND

"Friends don't let friends drink bad coffee"

Single origin - Direct trade de Nariño, Colombia

Tostado en Gourmand - Montevideo, Uruguay



Gourmand

Café de Nariño, Colombia

Tostado en Montevideo, Uruguay

Sobre nuestros cafés:

Proceso cosecha y beneficio

- recolección
- limpieza y selección por densidad
- despulpado
- fermentación
- lavado/secado

Recolección (hand picking)

Los recolectores llegan antes del amanecer, ahí se les asigna un surco (línea de cafetos) y se les da instrucciones sobre qué punto de maduración seleccionar. Al final de la jornada se pesa y revisa la calidad de la selección.



Limpieza drupa y selección por densidad

El café en drupa es transportado desde la zona de pesaje al beneficiadero. Ahí se lava y se retiran impurezas y los granos menos densos que flotan -principalmente sobre maduros y vanos-.

Despulpado

Los cafés lavados y honey se despulpan, los naturales pasan directamente al secado. Pasan por una máquina despulpadora que les retira por fricción la piel y parte de la pulpa.



Fermentación

Los cafés tipo honey una vez despulpados se llevan al secado. Los cafés lavados antes de ir al secado pasan por algún tipo de fermentación y otros procesos que transforman la pulpa y el mucilago, pero principalmente modulan el sabor final. En el fruto del café ya existen bacterias que de manera salvaje generan procesos fermentativos.





Gourmand

Café de Nariño, Colombia

Tostado en Montevideo, Uruguay

Secado

Todos los cafés son secados en secadores parabólicos. Se detiene el proceso cuando el café llega a un contenido de humedad entre el 10-12%.



Trato directo (direct trade) de la finca a tu taza Nariño, Colombia
Tostado por Chef Grégoire Bouthier en Gourmand



Finca La Mina, tercera generación de café cultores



Gourmand

Café de Nariño, Colombia

Tostado en Montevideo, Uruguay

Le plaisir partagé

Proveniente de la finca El Paraíso, reconocida por cafés expresivos.

Redondo, cremoso y reconfortante, como un postre recién hecho.

El café como encuentro, una pausa que se disfruta mejor acompañado.

Proceso: Washed/Lavado

Variedad: Caturra

Finca: El Paraíso

Productor: Jose Gomez

Vainilla | Cacao | Avellana

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 1960 m

Puntos en Taza: 84.75



GOURMAND

UNA INVITACIÓN MÁS QUE UN CAFÉ

**VOULEZ-VOUS COFFEE
AVEC MOI**

Altura: 1960 msnm	Vainilla	Redondo, cremoso y reconfortante, como un postre recién hecho.
El Paraíso - Nariño, Colombia	Cacao	
Caturra / Washed	Avellana	



Gourmand

Café de Nariño, Colombia

Tostado en Montevideo, Uruguay

La alegría simple.

De Aponte, una región diversa que aporta frescura y vitalidad en taza.

Cítrico, dulce y luminoso, con un perfil fácil de disfrutar.

Empezar bien el día. Un café que acompaña, sin complicaciones.

Variedad: Caturra

Proceso: Honey

Finca: Aponte - Nariño, Colombia

Productor: Comunidad Indígena Aponte

Naranja | Mandarina | Azúcar de caña

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 1500-3000

Puntos en Taza: 85



GOURMAND

L A A L E G R Í A S I M P L E

CARITA FELIZ

Altura: 1500-3000 msnm	Naranja	Cítrico, dulce y luminoso,
Aponte - Nariño, Colombia	Mandarina	con un perfil fácil de
Caturra / Honey	Azúcar de caña	disfrutar.



Gourmand

Café de Nariño, Colombia

Tostado en Montevideo, Uruguay

Nocturne Gourmand

Misterio, intensidad, carácter.

Cultivado en altura en La Mina, donde el café desarrolla intensidad y profundidad.

Frutas brillantes, dulzor profundo y un final envolvente.

Variedad: Caturra

Proceso: Washed/Lavado

Finca: La Mina

Productor: Jeison Lopez

Mandarina | Piña | Jarabe de arce

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 2100 m

Puntos en Taza: 85.25





Gourmand

Café de Nariño, Colombia

Tostado en Montevideo, Uruguay

Recomendaciones:

CON LECHE

Voulez-Vous
Iconic
Carita Feliz

SIN LECHE

Golden
Le Chat Noir

Menos Acidez - - -

Voulez-Vous
Carita Feliz
Golden
Le Chat Noir
Iconic

Mas Acidez + + +

Café de especialidad muy Gourmand

Tostado en Gourmand por Chef Grégoire

Single origin, direct trade

Nariño, Colombia

Voulez-Vous Coffee avec moi

Finca: El Paraiso, Proceso: Caturra, Washed
Vainilla | Cacao | Avellana

Carita Feliz

Finca: Aponte, Proceso: Caturra, Honey
Naranja | Mandarina | Azúcar de caña

Golden

Finca: La Mina, Proceso: Caturra, Honey
Mango | Crema | Pomelo

Iconic

Finca: Buesaco, Proceso: Caturra, Blend
Caramelo | Naranja | Cocoa en polvo |

Le Chat Noir

Finca: La Mina, Proceso: Caturra, Washed
Mandarina | Piña | Jarabe de arce

250 gr \$650 (\$580)
1/2 kg \$1200 (\$1080)
1 kg (en balde retornable) \$2000 (\$1800)
2 kg o más (en balde retornable) \$1850 por kg (\$1665)

Precio tarjeta (Precio en efectivo)





Gourmand

Café de Nariño, Colombia

Tostado en Montevideo, Uruguay

Este blend se compone de la reunión de lotes de diferentes productores quienes han cultivado sus pequeñas parcelas toda su vida. Las fincas son de carácter familiar y la mayoría de las parcelas no superan las 2 hectáreas. La región cuenta con condiciones climáticas muy favorables para la producción de café. La buena incidencia de los rayos solares colabora con un buen desarrollo de la planta a partir del proceso fotosintético, obteniendo un grano de excelente calidad.

Proceso: Lavado

Variedad: Buesaco Blends

Finca: Procaal Coffee

Naranja | Mantequilla | Azucar de caña |
Brioche | Floral | Redondo | Crema

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 2200 m

Puntos en Taza: 84.5



iconic



NOTAS:

Naranja
Mantequilla
Azucar de caña
Brioche

ORIGEN:

Nariño
Colombia.
Buesaco

ALTURA:

2200 M

TOSTADO EN GOURMAND.
MONTEVIDEO, URUGUAY.

FECHA DE
TUESTE:

GOURMAND

@cafegourmand.uy



Gourmand

Café de Nariño, Colombia

Tostado en Montevideo, Uruguay

Variedad: Buesaco Blend

Proceso: Natural

Finca: Buesaco

Cocoa | Miel | Uva concord | Almibarado
Vibrante | Radiant | Fresco | Prolongado

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 2200 m

Puntos en Taza: 86.5



MONT BLANC



NOTAS:

Cocoa
Miel
Uva concord
Almibarado

ORIGEN:

Nariño
Colombia.
Buesaco

ALTURA:

2200 M

TOSTADO EN GOURMAND.
MONTEVIDEO, URUGUAY.

FECHA DE
TUESTE:

GOURMAND

@cafegourmand.uy



Gourmand

Café de Nariño, Colombia

Tostado en Montevideo, Uruguay

Recomendaciones:

CON LECHE

Iconic
Voulez-Vous
Mont Blanc

SIN LECHE

Tropical
Oui Oui
Tutti Frutti

Menos Acidez - - -

Voulez-Vous
Mont Blanc
Oui Oui

Iconic
Tropical
Tutti Frutti

Mas Acidez + + +

Café de especialidad muy Gourmand

Tostado en Gourmand por Chef Grégoire

Single origin, direct trade

Nariño, Colombia

250 gr \$620 (\$560)

1/2 kg \$1120 (\$1000)

1 kg (en balde retornable) \$1900 (\$1700)

2 kg o más (en balde)

\$1750 por kg (\$1575)

Precio tarjeta (Precio en efectivo)

—

Precio por bolsa adicional +50

Descuento de balde por kilo -50

Por 1 kg o más, usamos baldes retornables -
cuidamos el medioambiente y tu pagas para el café y no para el packaging.