

Voulez-vous

Caturra Washed



"Friends don't let friends drink bad coffee"

Single origin - Direct trade

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 mucílago, 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





Gourmand

Café de Nariño, Colombia

Tostado en Montevideo, Uruguay

Proceso: Lavado

Variedad: Caturra

Finca: El Paraíso

Chocolate | Vainilla | Caramelo | Avellana

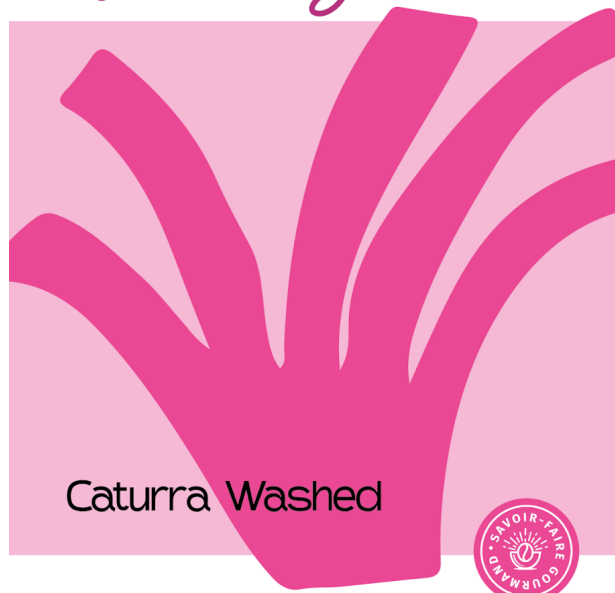
Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 1850 m

Puntos en Taza: 85.75



Voulez-vous



NOTAS:

Chocolate
Vainilla
Caramelo
Avellana

ORIGEN:

Nariño
Colombia.
El Paraíso

ALTURA:

1850 M

TOSTADO EN GOURMAND.
MONTEVIDEO, URUGUAY.

FECHA DE
TUESTE:

GOURMAND

@cafegourmand.uy



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 | Azúcar de caña |
Brioche | Floral | Redondo | Crema

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 2200 m

Puntos en Taza: 84.5



iconic



NOTAS:

Naranja
Mantequilla
Azúcar 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

Variedad: Caturra

Proceso: Honey

Finca: Santa Maria

Sandía | Pineapple | Frambuesa | Miel |
Frutilla | Moras

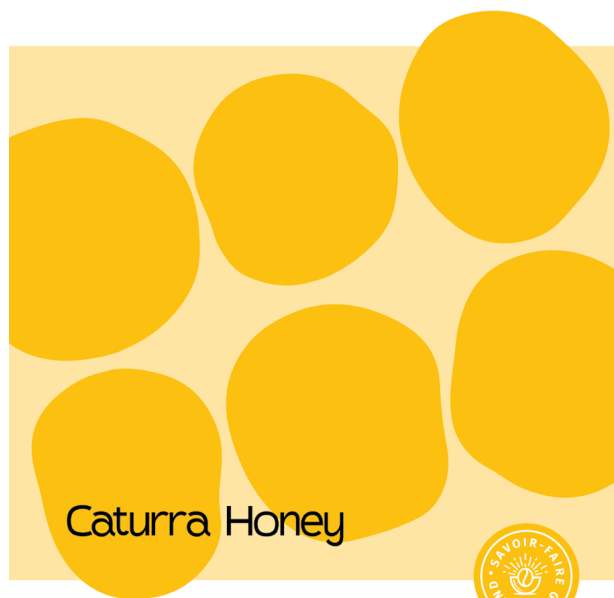
Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 1790 m

Puntos en Taza: 85.25



TUTTI FRUTTI



NOTAS:

Sandía
Piña
Frambuesa
Frutilla

ORIGEN:

Nariño
Colombia.
Santa Maria

ALTURA:

1790 M

TOSTADO EN GOURMAND.
MONTEVIDEO, URUGUAY.

FECHA DE
TUESTE:

GOURMAND

@cafegourmand.uy



Gourmand

Café de Nariño, Colombia

Tostado en Montevideo, Uruguay

Variedad: Caturra

Proceso: Honey

Finca: Aponte - Nariño, Colombia

Sandía | Pineapple | Frambuesa | Miel |
Frutilla | Moras

Naranja | Mandarina | Azúcar de caña

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 1500-3000

Puntos en Taza: 85





Gourmand

Café de Nariño, Colombia

Tostado en Montevideo, Uruguay

Variedad: Caturra

Proceso: Washed/Lavado

Finca: La Mina

Mandarina | Pineapple | 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

Iconic
Voulez-Vous
Mont Blanc
Carita Feliz
Le Chat Noir

SIN LECHE

Tutti Frutti
Le Chat Noir

Menos Acidez - - -

Voulez-Vous
Mont Blanc
Carita Feliz

Le Chat Noir
Iconic
Tutti Frutti

Mas Acidez + + +

Café de especialidad muy Gourmand

Tostado en Gourmand por Chef Grégoire

Single origin, direct trade

Nariño, Colombia

Voulez Vous

Finca: El paraíso, Proceso: Caturra Washed

Notas: Chocolate | Vainilla | Caramelo | Avellana

ICONIC

Finca: Buesaco, Proceso: Regional especial washed

Notas: Naranja | Mantequilla | Azúcar de caña | Brioche

Tutti Frutti

Finca: Santa Maria, Proceso: Caturra honey

Sandía | Pineapple | Frambuesa | Frutilla

Mont Blanc

Finca: Buesaco, Proceso: Blend natural

Cocoa | Miel | Uva concord | Almibarado

Carita Feliz

Finca: Aponte, Proceso: Caturra, Honey

Naranja | Mandarina | Azúcar de caña

Le Chat Noir

Finca: La Mina, Proceso: Caturra, Washed

Mandarina | Pineapple | Jarabe de arce

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)

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)