



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.
--	-------------------------------	--

"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

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

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

Le classique Gourmand, icónico como vos!

De Buesaco, una región reconocida por su equilibrio y constancia en taza.

Dulzor clásico, notas cítricas suaves y un fondo achocolatado.

El ritual de todos los días. El placer de lo conocido, bien hecho.

Proceso: Washed/Lavado

Variedad: Buesaco Blends

Finca: Buesaco Procaal Coffee

Caramelo | Naranja | Cocoa en polvo

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 1700-2100 m

Puntos en Taza: 84.5





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

Le Chat Noir

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

Iconic

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

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)

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.

