



**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

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

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)

### 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

Precio tarjeta (Precio en efectivo)

Precio por bolsa adicional +50

Descuento de balde por kilo -50

### Iconic

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

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





## 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

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.