

"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 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





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 Indigena 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

Un placer que se disfruta sin apuro, desde el origen.Cultivado a gran altura en la finca La Mina, donde el tiempo y el cuidado marcan la diferencia.

Frutado y suave, con un dulzor cremoso y un final cítrico delicado.

Un placer que se disfruta sin apuro, desde el origen.Cultivado a gran altura en la finca La Mina, donde el tiempo y el cuidado marcan la diferencia. La cosecha dorada.

Variedad: Caturra

Proceso: Honey

Finca: La Mina - Nariño, Colombia

Mango| Crema | Pomelo

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 2100

Puntos en Taza: 86.25





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	**SIN LECHE**
Voulez-Vous	Golden
Iconic	Le Chat Noir
Carita Feliz	

Menos Acidez - - -
Voulez-Vous
Carita Feliz
Golden
Le Chat Noir
Iconic
Mas Acidez + + +

Café de especialidad muy Goumand
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

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 retournable) $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.

