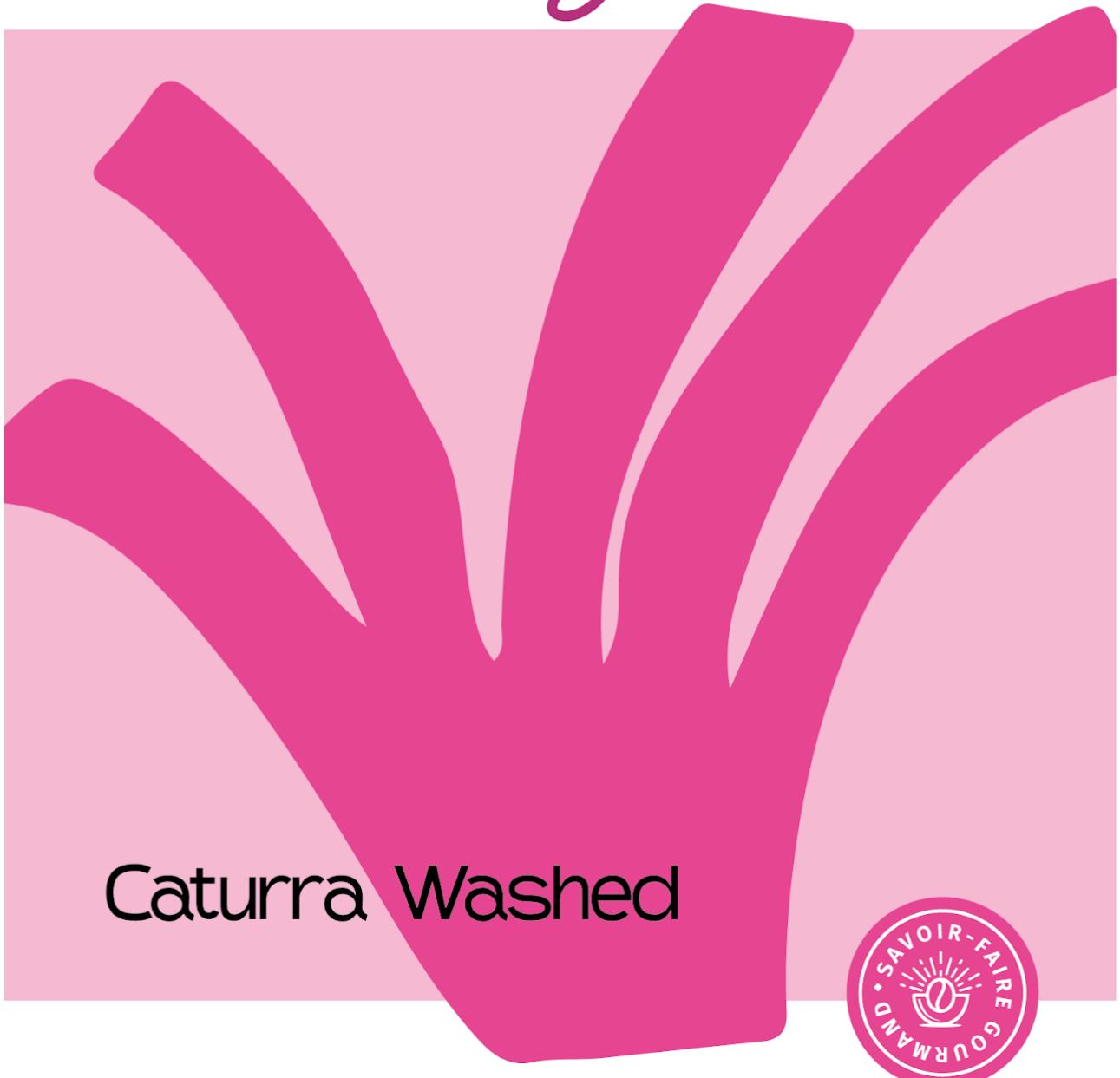


Voulez-vous



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 secaderos 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

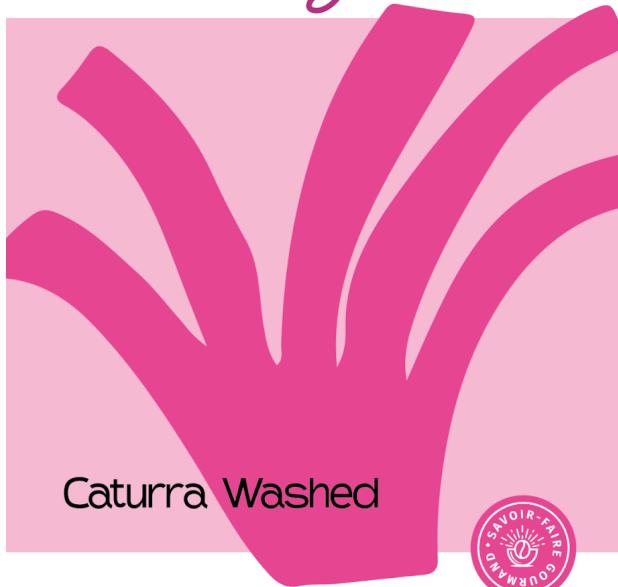
Recolección: Manual Selectiva - By Hand

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

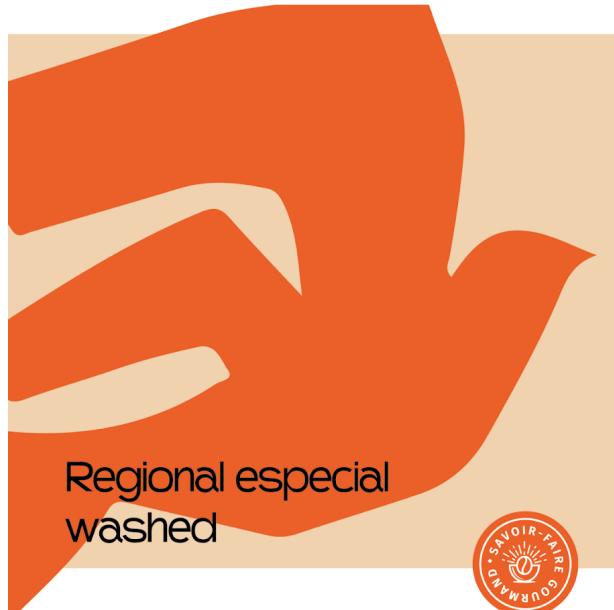
Recolección: Manual Selectiva - By Hand

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

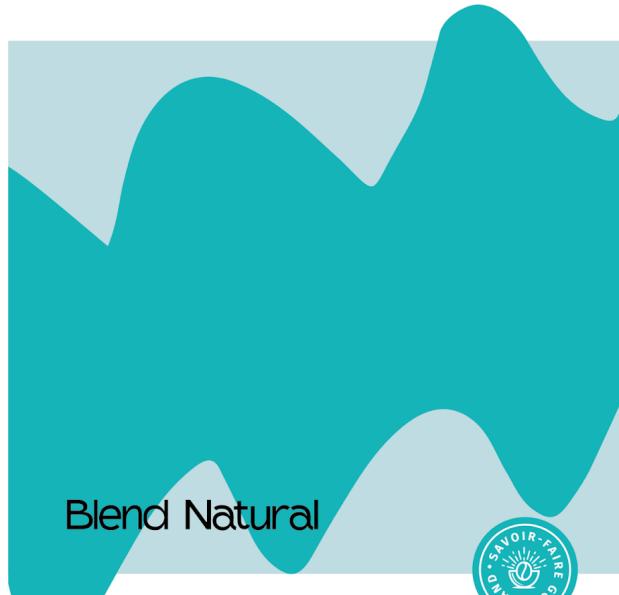
Recolección: Manual Selectiva - By Hand

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

Variedad: Caturra

Proceso: Honey

Finca: Santa María

Sandía | Pineapple | Frambuesa | Miel |  
Frutilla | Moras

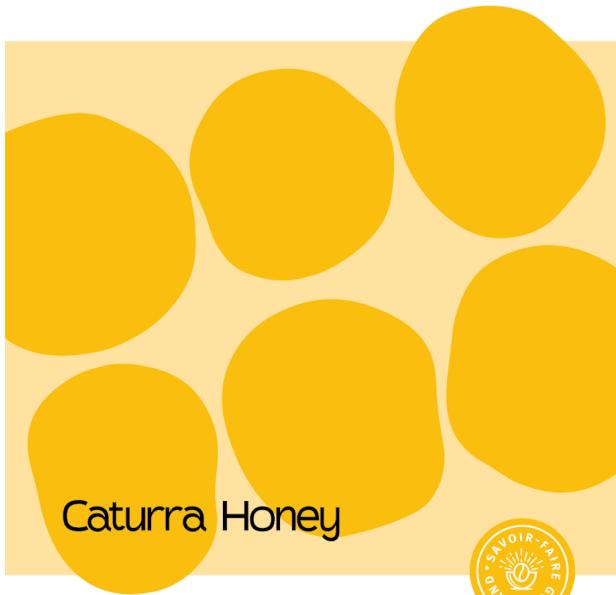
Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 1790 m

Puntos en Taza: 85.25



## TUTTI FRUTTI



### NOTAS:

Sandía  
Piña  
Frambuesa  
Frutilla

### ORIGEN:

Nariño  
Colombia.  
Santa María

### ALTURA:

1790 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.