

*Voulez-vous*  
coffee avec moi ?

**GOURMAND**

**"Friends don't let friends drink bad coffee"**

Single origin - Direct trade  
Tostado en Gourmand  
Montevideo, Uruguay



## Gourmand

Direct trade

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.

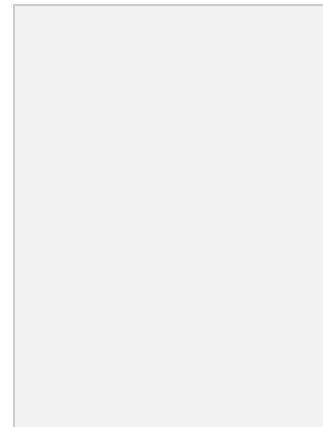


#### Limpieza drupa y selección por densidad

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**  
Direct trade

Tostado en Montevideo, Uruguay

- **Fermentación sólida:** es la más común en los métodos tradicionales. Se despulpa el café y se lo deja sin agregarle nada uno o dos días para después lavarlo.
- **Fermentación anaeróbica:** Toda fermentación es anaeróbica, pero se la nombra así para distinguirla de la fermentación en sólido. Aquí se restringe la disponibilidad de oxígeno sumergiendo el café despulpado en agua o colocándolo en contenedores sellados con trampa de oxígeno.
- **Fermentación láctica:** el café despulpado es sumergido en agua y puesto en tanques sellados con trampa de oxígeno. Se le inocula un cultivo de Lactobacillus que modifican el sustrato y dirigen los procesos fermentativos hacia la producción de ácido láctico.
- **Fermentación alcohólica:** el café despulpado es sumergido en agua y puesto en tanques sellados con trampa de oxígeno. Se le inocula un cultivo de Saccharomyces cerevisiae. Descompone azúcares formando dióxido de carbono y alcoholes.



### **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%.





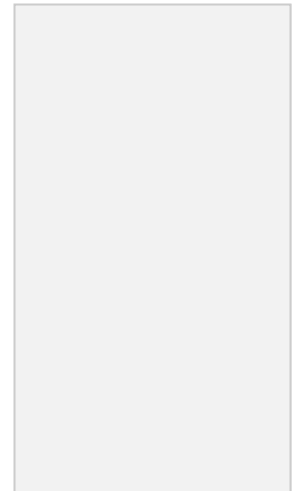
**Gourmand**  
Direct trade  
Tostado en Montevideo, Uruguay

**Direct trade de la finca a tu taza**

**La Finca María**  
Nariño, Colombia



**Tostado por Chef Grégoire Bouthier en Gourmand**





**Gourmand**

Direct trade

Tostado en Montevideo, Uruguay

Origen: Buesaco, Nariño, Colombia

Proceso: Lavado, secado al viento

Variedad: Caturra

Finca: La María

Notas: caramelo, fruta amarilla, miel de caña, panela, naranja, notas cereales

Puntos en Taza: 84.8

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 1850 m



*Voulez-vous*  
coffee avec moi ?

**GOURMAND**

**Caturra Lavado**

**Flor de café**

NOTAS:  
Caramelo  
Fruta amarilla  
Miel de caña

FECHA DE TUESTE:

FINCA:  
La María

ORIGEN:  
COLOMBIA  
Buesaco - Nariño

ALTURA:  
1850 M

LAVADO     HONEY     NATURAL

Direct trade: Nariño, Colombia,  
Tostado en Gourmand, Montevideo, Uruguay.

@cafegourmand.uy



**Gourmand**  
Direct trade

Tostado en Montevideo, Uruguay

Catuai rojo y amarillo, proceso natural con notas de chocolate, nueces pecan, caramelo y naranja. Este café es delicioso con o sin leche.

Origen: Minas Gerais, Brasil

Proceso: Natural

Variedad: Rojo y Amarillo Catuai

Finca: Klem

Secado: parabólico

Recolección: Manual Selectiva: Hand picked

Altura: 900 metros



chocolate  
nueces pecán  
caramelo  
naranja

FECHA DE TUESTE

ALTURA

900 m

Variedad: Rojo y Amarillo Catuai  
Beneficio: Natural  
Certificado orgánico

Minas Gerais, Brasil.  
Tostado en Café Gourmand, Montevideo, Uruguay.





**Gourmand**

Direct trade

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.

Origen: Buesaco, Nariño, Colombia

Proceso: Lavado

Variedad: Buesaco Blends

Finca: Procaal Coffee

Notas: Miel, durazno, brioche, guayabo

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 1850-2100 m



**ICONIC**

**GOURMAND**

**Buesaco Blend**

**Washed Especial**

NOTAS:

**Miel  
Durazno  
Brioche  
Guayabo**

FECHA DE TUESTE:

FINCA:  
**Procaal Coffee**

ORIGEN:  
**COLOMBIA  
Buesaco - Nariño**

ALTURA:  
**1850-2100**

LAVADO     HONEY     NATURAL

Direct trade: Nariño, Colombia.  
Tostado en Gourmand, Montevideo, Uruguay.

@cafegourmandLoy



**Gourmand**

Direct trade

Tostado en Montevideo, Uruguay

Origen: Buesaco, Nariño, Colombia

Variedad: Caturra

Proceso: Honey

Finca: La María

Notas: mora silvestre, notas cereales, panela, miel de caña, caramelo, malta

Puntos en Taza: 85

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 1850 m



**CARITA FELIZ**

GOURMAND

**Caturra Natural.**

GOURMAND

**Honey**

NOTAS:  
Mora silvestre  
Notas cereales  
Panela

FECHA DE TUESTE:

FINCA:  
La María

ORIGEN:  
COLOMBIA  
Buesaco - Nariño

ALTURA:  
1850 M

LAVADO HONEY NATURAL

Direct trade: Nariño, Colombia.  
Tostado en Gourmand, Montevideo, Uruguay.

@cafegourmanduy





**Gourmand**

Direct trade

Tostado en Montevideo, Uruguay

Origen: Buesaco, Nariño, Colombia

Variedad: Caturra

Proceso: Natural, Via Láctea

Finca: La María

Notas: Fruta roja, ciruela, chocolate blanco, notas herbales, residual manchoso

Puntos en Taza: 85.3

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 1850 m



**GOLDEN**

**GOURMAND**

**Caturra Natural.**

**Vía Láctea**

NOTAS:  
Ciruela  
Chocolate blanco  
Fruta roja  
Notas herbales

FECHA DE TUESTE:

FINCA:  
**La María**

ORJGEN:  
**Colombia.**  
Buesaco - Nariño

ALTURA:  
**1850 M**

LAVADO HONEY NATURAL

Direct trade: Nariño, Colombia.  
Tostado en Gourmand, Montevideo, Uruguay.

@cafegourmandLty



**Gourmand**  
Direct trade  
Tostado en Montevideo, Uruguay

Origen: Buesaco, Nariño, Colombia

Variedad: Bourbon Rosado

Proceso: Rosa lavado

Finca: La María

Notas: naranja, floral, perfumado,  
refrescante, aromático, regaliz

Puntos en Taza: 87

Recolección: Manual Selectiva - By Hand

Altura: 1850 m



**LA VIE EN ROSE**  
GOURMAND

**Bourbon Rosado**

**Rosa Lavado**

NOTAS:  
Naranja  
Floral  
Refrescante  
Aromático

FECHA DE TUESTE:

FINCA:  
La María

ORIGEN:  
Colombia.  
Buesaco - Nariño

ALTURA:  
1850 M

LAVADO      HONEY      NATURAL

Direct trade: Nariño, Colombia,  
Tostado en Gourmand, Montevideo, Uruguay

@cafegourmand.uy



**Gourmand**

Direct trade

Tostado en Montevideo, Uruguay

## Café de especialidad muy Gourmand

Tostado en Gourmand por Chef Grégoire

### **Voulez-vous Coffee avec moi**

#### **ICONIC**

Nariño, Colombia

250 gr \$620 (\$560)

1/2 kg \$1120 (\$1000)

1 kg (en balde retornable) \$1900 (\$1700)

2 kg o más (en balde retornable) \$1750 por kg  
(\$1575)

### **Voulez-Vous Choco**

Minas Gerais, Brazil

250 gr \$590 (\$530)

1/2 kg \$1080 (\$970)

1 kg (en balde retornable) \$1800 (\$1620)

2 kg o más (en balde retornable) \$1650 por kg  
(\$1480)



Nariño, Colombia

#### **Carita Feliz**

Honey

250 g \$650 (\$580)

#### **Golden**

Vía láctea

250 g \$700 (\$630)

#### **La Vie en Rose**

Bourbon Rosado

250 g \$800 (\$720)

Precio tarjeta (Precio en efectivo)