

TABOO

coffee

Breaking Stigmas

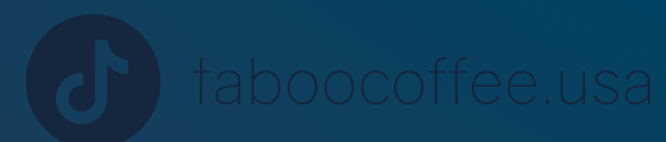


TABOO

coffee

En **TABOO COFFEE** nos caracterizamos por exaltar las maravillas colombianas, por eso, hemos decidido resaltar uno de los productos insignias de nuestro amado país, **el café**, producto que nos acompaña durante todo el año gracias al esfuerzo de nuestros caficultores y las bondades de nuestras montañas, características que nos hacen merecedores del galardón al mejor café suave del mundo.

Café 100% colombiano.





ALIANZA ESTRATÉGICA

Nuestro aliado estratégico se encarga de garantizarnos café de selección con los más altos estándares de exportación, producto **100%** nacional en cualquier parte del país (si es necesario).

📍 **SEDES:** Cali, Armenia y Miami.

📍 **HUILA**
(SEDE PRINCIPAL)





¿POR QUÉ PODEMOS GARANTIZAR CALIDAD Y DEMANDA?

Nuestro aliado estratégico es un experto seleccionador de grano excelso que además de eso paga un **20%** más por el mejor producto tipo exportación.

TABOO
coffee





Contamos con un proveedor de producción con la experiencia y la maquinaria suficiente para soportar la demanda que exija el mercado, teniendo la capacidad de conseguir si es necesario, café en cualquier parte de Colombia, principalmente Huila, Nariño y Eje Cafetero.



TABOO

coffee

Personal profesional en selección manual, calidad, trilla, tostión, cata, exportación, marketing y plataformas digitales.

Garantía de nuestra labor y calidad ante el mundo



taboocoffee.us



taboocoffee.usa





TABOO
coffee

BREAKING STIGMAS

CUERPO MEDIO / MEDIUM BODY

FRAGANCIA / FRAGRANCE:	Almendras y chocolate / Chocolate Almonds
AROMA:	Citríco fuerte / Strong citrus
SABOR / TASTE:	Acidez media, cítrico, frutos rojos, notas a ciruelas / Medium acidity, citrus, red fruits and plum notes

Grano / Bean whole Molido / Ground



NET WT. 16 oz 1 LB 454 Gr.



TABOO
coffee

TABLA DE PRECIOS

COLOMBIA - E.E.U.U.



BOURBON ROSADO

Ficha técnica - Café Especial

Nombre del Producto: Café Varietal.

Origen: San Adolfo.

Variedad: Bourbon Rosado.

Altura SNM: 1.700 Metros.

Proceso: Lavado.

Secado: Sol.

Tipo de Tostion: Media.

Cantidades: Un (1) contenedor mensual (12.000 libras).

Perfil de la taza: Limon, Floral, Frutos amarillos, dulce chocolatoso y caña.

Puntaje en taza: 86 + puntos.



Presentación 454 Gr: \$50.000

Presentación 340 Gr: \$37.800



Presentación 454 Gr: 38 USD

Presentación 340 Gr: 28 USD



CAFÉ REGIONAL

Ficha técnica - Café Premium

Nombre del Producto: Café regional Huila.

Origen: Pitalito, Huila.

Variedad: Castillo - Caturro.

Altura SNM: 1.600 +

Proceso: Lavado.

Secado: Sol y mecánico.

Tipo de Trilla: Malla 14.

Tipo de Tostion: Media alta.

Cantidades: Un (1) contenedor mensual.

Perfil de la taza: Frutos secos, dulce, caramelo, chocolate y cítrico.

Puntaje en taza: 84 puntos.



Presentación 454 Gr: \$32.500

Presentación 340 Gr: \$26.600



Presentación 454 Gr: 25 USD

Presentación 340 Gr: 17 USD



CONSUMO TRADICIONAL TOSTADO MOLIDO

Ficha técnica - Café Consumo

Nombre del Producto: Café consumo tradicional.

Origen: Huila.

Tipo de Trilla: Malla 14.

Tipo de Tostion: Alta.

Molienda: Standar.

Perfil de la taza: Taza limpia.

Sabor de café tradicional.

Correspondiente a consumo masivo.



Presentación 454 Gr: \$20.000


Presentación 340 Gr: \$16.800



Presentación 454 Gr: 15 USD

Presentación 340 Gr: 11 USD





Ahora si
¿Un Cafecito?
Pero que por favor sea...

TABOO

coffee

Breaking Stigmas



taboocoffee.us



taboocoffee.usa