

Coffeesthesia: Pitch Deck

JUAN TAKEJI SALAZAR Y ANDRES FELIPE GUZMAN



El Origen: La fusión entre el rigor y la magia

CUIDAMOS LA VIDA

La **fusión única** entre la anestesiología y el cultivo del café colombiano asegura que cuidamos cada taza con dedicación, pasión y precisión.



A top-down view of a white ceramic coffee cup filled with a latte, featuring a heart-shaped latte art design. The cup sits on a matching white saucer. In the background, a white cloth is draped over a surface, creating soft shadows. The overall scene is brightly lit, emphasizing the textures of the coffee and the fabric.

Misión de Coffeesthesia

EXCELENCIA DEL CAFÉ COLOMBIANO

Nuestra misión es cultivar, procesar y exportar la excelencia del café colombiano al mundo. Nos dedicamos a garantizar una experiencia sensorial única, seleccionando granos de alta gama y asegurando trazabilidad quirúrgica para el bienestar de nuestros clientes globales.

Visión de Coffeesthesia

ESTÁNDAR DE ORO 2031

Para el año 2031, Coffeesthesia será reconocida como el referente mundial en la exportación de café de especialidad. Aspiramos a fusionar ciencia y pasión, transformando el consumo de café en un estilo de vida saludable y prestigioso a nivel internacional.

Valores Corporativos de Coffeesthesia



01

PRECISIÓN VITAL

La **precisión** en el café es crucial. Cada segundo y grado cuentan, garantizando un producto de calidad sin margen de error en cada taza que servimos.

02

TRAZABILIDAD ÉTICA

Fomentamos la **transparencia** desde el caficultor hasta el consumidor. Nuestro compromiso es asegurar un proceso seguro y responsable que respete a todos los involucrados en la cadena.

03

INTEGRIDAD HUMANA

Promovemos el café como **medicina natural** que fomenta la conexión humana. Nuestro enfoque principal es con la vida y el bienestar, creando un impacto positivo en las comunidades.

Trazabilidad Quirúrgica

SELECCIÓN

Proceso meticuloso de elección de granos premium.

CONTROL

Monitoreo preciso de la humedad del grano.

CURVA

Ajuste óptimo en el tueste para calidad.

Productos y Servicios de Coffeesthesia



Variedades premium para una experiencia única.

CHIROSO | EXCELSUS
LA JOYA DE LA CORONA
FUNDACIÓN MEDICA DE CAFETALEROS COLOMBIANOS



OXIGENACIÓN INTERNA:
<0.1%



CONSERVACIÓN DE ALTA BARRERA | HIGH-BARRIER PRESERVATION



REFERENCIA: CHIROSO | EXCELSUS
LA JOYA DE LA CORONA

ORIGEN: CAUCA | COLOMBIA
SOCIO DE ORIGEN: FAMILIA PEREZ
PROCESO: FERMENTACIÓN EXTENDIDA
ALTURA: 2,150 MASL
NET WT. 200g

PROTOCOLO DE EXTRACCIÓN SIGNATURE



**Servicio de cata de café
exclusiva, personalizada y
otros.**

SERVICIO: PREPARACIÓN
PERSONALIZADA
(BREW PROTOCOL GS-26)







Nuestra Tierra

FINCA Y CULTIVOS DE CAFÉ COLOMBIANO

- Café cultivado en altitudes ideales
- Variedades de grano excepcionales
- Proceso artesanal en cada taza
- Compromiso con la sostenibilidad





El Protocolo de Vertido "Coffeesthesia Signature"

Este protocolo asegura un **flujo laminar preciso** que minimiza el amargor, garantizando una taza excepcionalmente limpia y equilibrada para los amantes del café.

Certificación y Logística de Exportación

CAPACIDAD DE ENVÍO GARANTIZADA

Contamos con certificaciones reconocidas, asegurando un envío eficiente, garantizando calidad y frescura en cada entrega.



Nuestro Equipo



01

EXPERIENCIA

Nuestro equipo cuenta con **expertos** en caficultura y anestesiología, fusionando conocimientos para asegurar estándares de calidad en cada proceso de producción y exportación del café.

02

COMPROMISO

Cada miembro del equipo se **compromete** a promover prácticas sostenibles y éticas en la producción de café, garantizando bienestar para los caficultores y respeto por el medio ambiente.

03

INNOVACIÓN

Apostamos por la **innovación** constante, integrando nuevas técnicas y tecnologías en nuestros métodos para ofrecer un café excepcional que resuene con los gustos y necesidades globales.

Contáctanos y Conéctate

CORREO ELECTRÓNICO

Andres.Guzman@coffeesthesisia.com

Takeji@coffeesthesisia.com

WEB

<https://coffeesthesisia.com/>

TELÉFONO

+57 302 331 7861

+57 320 436 0997



REFERENCIA: CASTILLA