



Aroma de Colombia

— CAFÉ DE ORIGEN —

# AROMA DE COLOMBIA

COFFEE SELECTION PORTFOLIO

Conectamos orígenes con  
oportunities globales

# SOBRE NOSOTROS

---

Aroma de Colombia conecta proyectos cafeteros colombianos con compradores profesionales en España.

Seleccionamos cafés con identidad, trazabilidad y propuestas diferenciales para construir relaciones comerciales sostenibles y de largo plazo.



## ORIGEN

Cafés cultivados en las mejores regiones cafeteras de Colombia



## CALIDAD

Selección cuidadosa y enfoque en la calidad en cada lote.



## MERCADOS

Conectamos con compradores en España con confianza y transparencia.

# CÓMO TRABAJAMOS

---



## SELECCIÓN DE PRODUCTORES

Buscamos proyectos con  
identidad y compromiso  
con la calidad.



## EVALUACIÓN DE PRODUCTORES

Evaluamos calidad,  
consistencia y potencial  
comercial.



## PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

Compartimos perfiles  
de café y muestras  
con compradores.



## RELACIÓN A LARGO PLAZO

Constuimos relaciones  
basadas en confianza  
y transparencia.

**PRODUCTOR DESTACADO**

# KAFFETAL

Proyecto cafetero familiar orientado al café de origen, con un enfoque centrado en la calidad y la sostenibilidad.

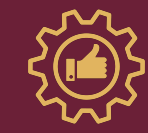
Ofrecen café de especialidad cultivado en el Piedemonte Llanero del Meta, procedente de las laderas orientales de la Cordillera Oriental colombiana.



Compromiso con la calidad



Trazabilidad y transparencia



Producción responsable



Región poco conocida y emergente



# PERFIL DEL CAFÉ

---



**REGIÓN:** Meta



**PROCESO:** Lavado



**VARIEDAD:** Castillo



**PERFIL DE TAZA:** Notas a cacao dulce, panela, acidez media cítrica, cuerpo medio sedoso



**FORMATO DISPONIBLE:** Grano y Molido



**PEDIDO INICIAL:** 25KG - Bolsas de 460gr o 2,5kg



**DISPONIBILIDAD EXPORTACIÓN:** España



# ¿POR QUÉ ESTE CAFÉ?

---

Cultivado en la región del Meta, una zona emergente dentro del panorama cafetero colombiano, este café refleja el potencial de nuevos territorios productores que están ganando reconocimiento por su calidad y carácter en taza.

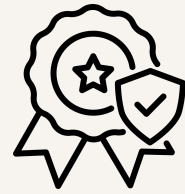
Su variedad Castillo y proceso lavado permiten obtener una taza limpia y estructurada, con notas a cacao dulce y panela, acompañadas por una acidez cítrica media que aporta frescura y un cuerpo medio sedoso que deja una sensación agradable y prolongada.

Disponible en formato grano y molido para adaptarse a diferentes canales de comercialización.



# POR QUE ES MEJOR CON AROMA DE COLOMBIA

Nos encargamos de ser el puente estratégico entre productores colombianos y compradores europeos.



**MARCAS  
COLOMBIANAS  
AUTÉNTICAS**

Acceso a productores previamente seleccionados para reducir tiempo de búsqueda y evaluación.



**ACCESO A  
ORÍGENES  
EMERGENTES**

Descubrirá regiones cafeteras con potencial diferencial y menor saturación comercial.



**CORDINACIÓN  
COMERCIAL**

Un único interlocutor para gestionar comunicación, muestras, negociación y seguimiento.




**MENOR  
COMPLEJIDAD  
OPERATIVA**


Acompañamiento durante el proceso para facilitar la coordinación entre origen y destino.


# HABLEMOS

Estamos listos para atender tus necesidades y construir juntos grandes oportunidades.

 [contacto@aromadecolombia.com](mailto:contacto@aromadecolombia.com)

 Colombia: +57 3212791510

 España: +34 640555754

 Colombia - España



**Aroma de Colombia**  
— CAFE DE ORIGEN —



Cafés colombianos seleccionados para mercados internacionales