LAMA

TOSTADORES DE CAFÉ

ORÍGENES LAMA

Grupo CafeStore

CafeStore

LAMA TOSTADORES DE CAFÉ

UBUNTU café

LAMA TOSTADORES
ORÍGENES

LAMA
TOSTADORES DE CAFÉ

HAY CAFÉ RECIÉN TOSTADO

BLEND
DEMO CRÁTICO

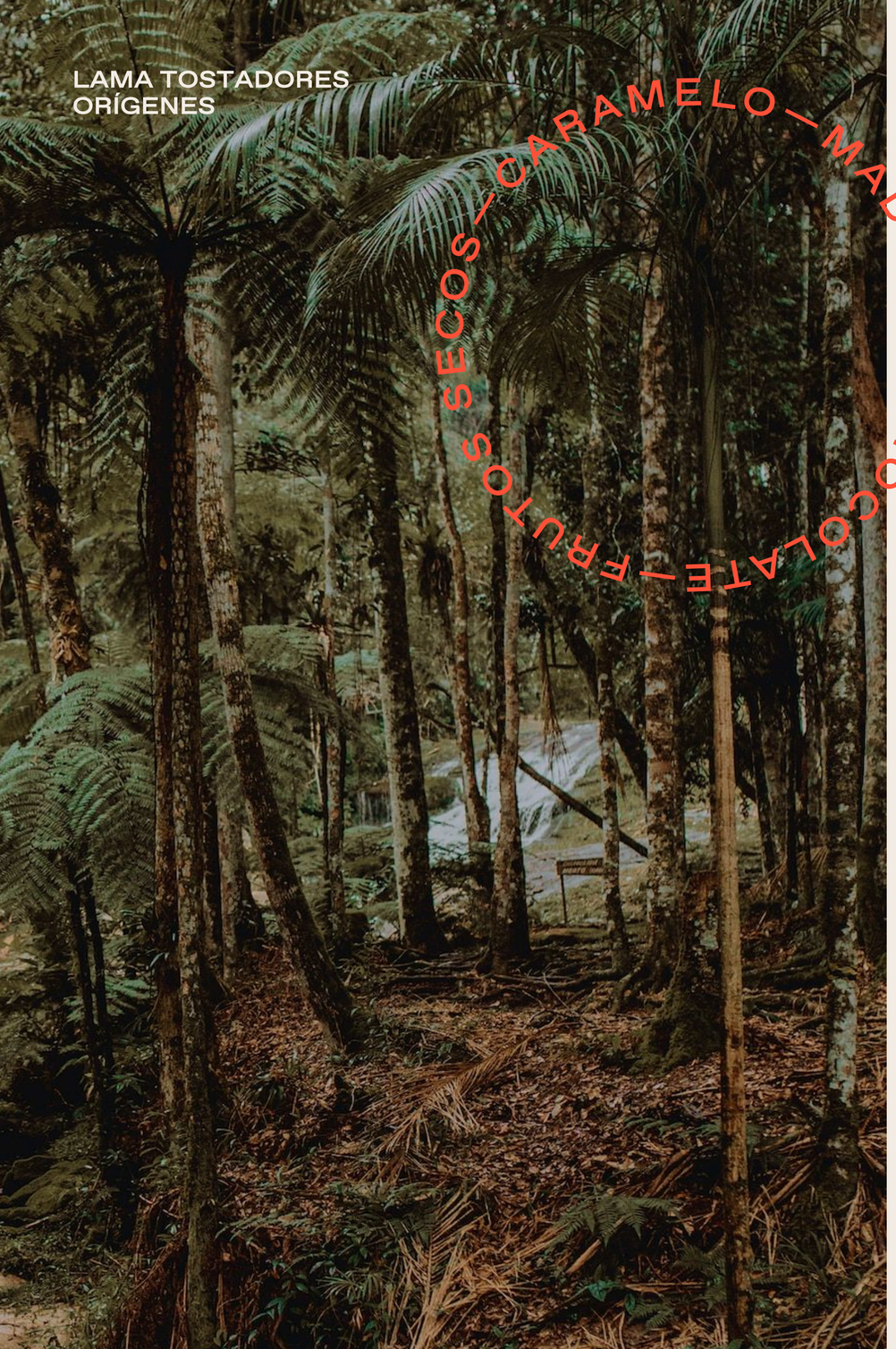
LAMA
TOSTADORES DE CAFÉ

Nuestro Lama Blend está especializado para cafeterías que desean entregar un producto de calidad y distintivo en taza.

Contamos con granos de calidad en una proporción de 80%/20%.
Un café versátil para cafeterías de gran demanda, pero siempre cuidando el sabor y la armonía dentro de una taza.

Nuestro Orígenes predominantes provienen de la región de centro América. Lo que lo hace balanceado y notas frutales en boca.

ORIGEN	Democrático
FINCA	-
VARIEDAD	Caturra / Castillo / Conilón
ALTITUD	220 - 1.500 MSNM
PROCESO	Lavado / Natural
ACIDEZ	●●●○○
DULZOR	●●●○○
INTENSIDAD	●●●○○



BRASIL
FURNAS

LAMA
TOSTADORES DE CAFÉ

El lago de Furnas, que da el nombre a la localidad aledaña, se encuentra ubicado en el estado de Minas Gerais, en el sureste de Brasil. La zona es conocida por su clima fresco y suelos fértiles, ideales para el cultivo de café de especialidad.

Este café es particularmente especial al tratarse de una selección especial de semillas conocidas como “peaberries”: semillas que se desarrollaron solas en el interior de los frutos y con una forma más completa y redondeada.

En taza es una de las combinaciones más deseadas en la industria: un café dulce, balanceado y con excelentes resultados tanto en espresso como en cappuccino.

ORIGEN	Furnas
FINCA	Furnas
VARIEDAD	Catuai Amarillo / Icatu
ALTITUD	1.450 msnm
PROCESO	Natural
ACIDEZ	●●●○○
DULZOR	●●○○○
INTENSIDAD	●●○○○

GUATEMALA

HUEHUE TENANGO

En el noroeste de Guatemala, enclavada en las montañas de la Sierra de los Cuchumatanes, se encuentra la ciudad de Huehuetenango. Esta región se caracteriza por sus altitudes que alcanzan los 2.000 m.s.n.m., vientos cálidos provenientes del valle que protegen al cafeto de las heladas, y suelos ricos en minerales de origen volcánico.

Todas estas características, combinadas con un cuidadoso proceso de beneficio lavado, dan como resultado un café característicamente dulce, con una acidez suave y balanceada.

Notas a manzanilla, caramelo y manzana definen su perfil sensorial, alcanzando 85 puntos.

ORIGEN	Huehuetenango
FINCA	La Fé
VARIEDAD	Bourbon, Caturra, Sarchimor.
ALTITUD	1600 msnm
PROCESO	Lavado
ACIDEZ	●●●○○
DULZOR	●●●●○
INTENSIDAD	●●●○○

COLOMBIA

GALERAS

El volcán Galeras, ubicado en el departamento de Nariño, al sur de Colombia, da nombre a este café cultivado por pequeños productores en fincas de menos de 1,5 hectáreas, a 1.500 m s. n. m.

Las variedades Caturra y Castillo, junto con un proceso lavado con fermentación de 20 a 25 horas y secado en camas parabólicas, dan origen a una taza limpia y balanceada.

El suelo volcánico de la zona, rico en minerales, aporta a la complejidad y dulzura natural del grano. Con 85,7 puntos, este café se distingue por su acidez brillante, gran dulzor y un perfil con notas a chocolate con leche, frutos rojos y sutiles matices florales

LAMA
TOSTADORES DE CAFÉ

ORIGEN	Galeras
FINCA	Volcán Galeras
VARIEDAD	Caturra / Castillo
ALTITUD	1.450 - 1.500 msnm
PROCESO	Lavado
ACIDEZ	●●●●○
DULZOR	●●●○○
INTENSIDAD	●●○○○

PERÚ

VILLA RICA

Este café Honey ASD (anaerobic slow drying) llega de la mano de la Chacra D'Dago, productora y exportadora de café asentada, desde el 2005, en la localidad de Santa Herminia – Palomar, en el departamento de Junín en Perú.

Este café es el producto de prácticas agrícolas sostenibles y regenerativas, contando con la Chacra con certificación Demeter y B-Corp, que refleja su dedicación a la mejora continua y el impacto positivo en las comunidades y el planeta.

Este honey ha sido desarrollado a través de la técnica conocida como ASD (anaerobic slow drying): de secado lento y fermentación guiada, este café.

Resulta en una taza de experiencia completa y compleja: notas de ciruela deshidratada y chocolate, acidez de frutos rojos y cuerpo medio jugoso.

ORIGEN	Villa Rica
FINCA	Dagoberto Marín / Chacra D´Dago
VARIEDAD	Obata Amarillo
ALTITUD	1.700 msnm
PROCESO	Honey
ACIDEZ	●●●●○
DULZOR	●●●○○
INTENSIDAD	●●○○○

FRUTOS SECOS — CHOCOLATE — AZÚCAR MORENA — MALTA

COLOMBIA
DECAF

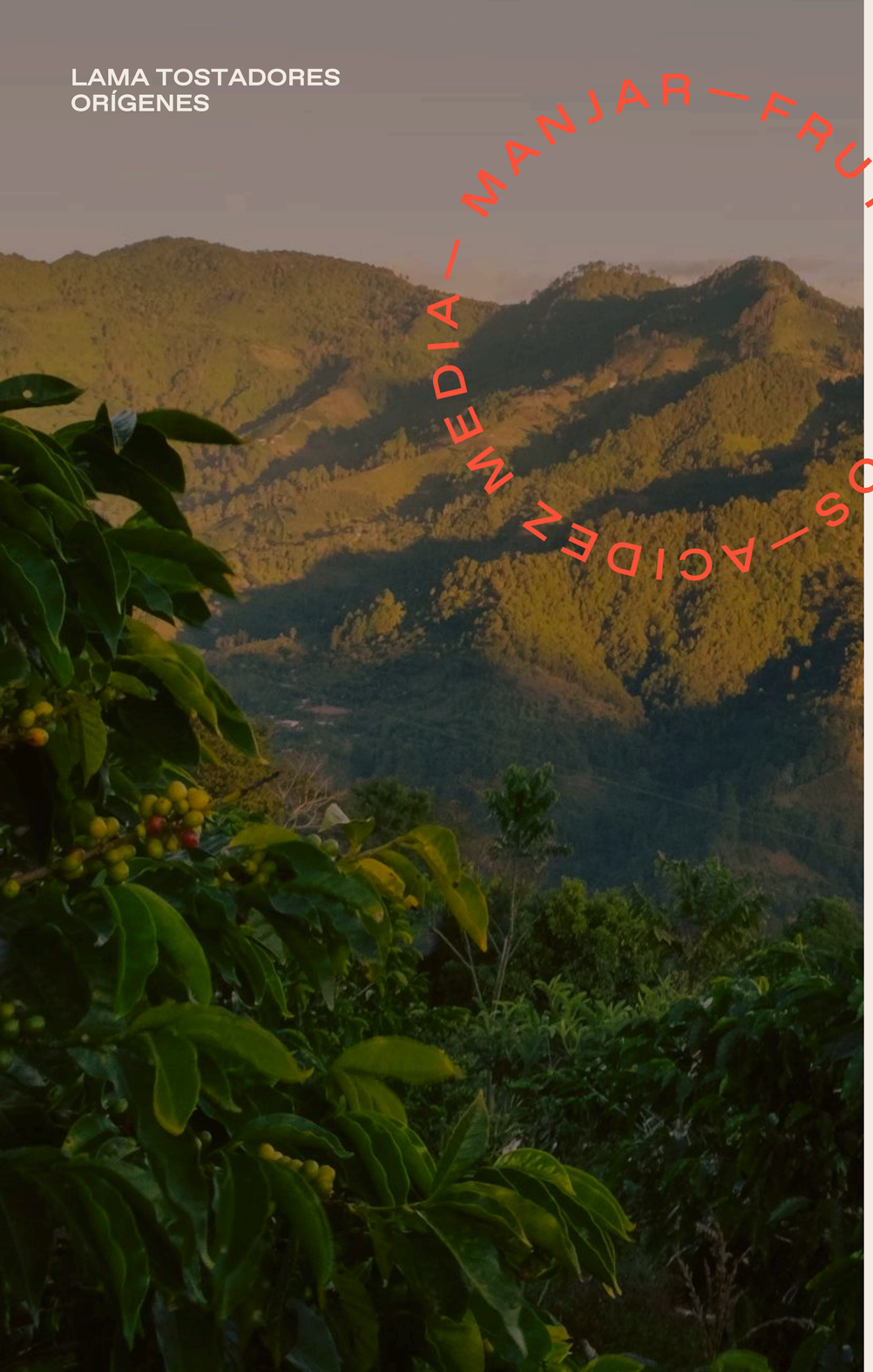
LAMA
TOSTADORES DE CAFÉ

Huila se encuentra ubicada en el Valle de Magdalena, entre la cordillera central y oriental de Los Andes.

Por su gran altura es un lugar único y complejo para la producción de café. Su clima, calidad de suelo y ciclos de cosecha contribuyen a la excelencia de este tipo de café.

Para remover la cafeína se usa un método natural, ya que deriva de frutas y verduras, y la mayor ventaja es que se disuelve la cafeína y no otros componentes del café, para conservar sus sabores y aromas.

ORIGEN	Belén de Umbría
FINCA	Municipio de Belén de Umbría
VARIEDAD	Caturra
ALTITUD	1.600 msnm
PROCESO	Lavado
ACIDEZ	●●●○○
DULZOR	●●○○○
INTENSIDAD	●●●○○



EL SALVADOR

SAN MIGUEL

LAMA
TOSTADORES DE CAFÉ

Café cultivado en tierras de la familia Denys en el corazón de la región cafetalera Tecapa-Chinameca, en el este de El Salvador.

Este café se cultiva en suelos volcánicos y ha sido mejorado mediante innovaciones en post cosecha y procesos, con un profundo compromiso con la excelencia.

Su perfil en taza está dominado por notas complejas, como panela y miel, acidez viva y un perfil equilibrado.

ORIGEN	San Miguel
FINCA	Finca L'Étranger
VARIEDAD	Pacas
ALTITUD	1.200 msnm
PROCESO	Lavado
ACIDEZ	●●●○○
DULZOR	●●○○○
INTENSIDAD	●●●○○

Tostamos ~~café~~
Mañanas poderosas.

PEDIDOS@CAFELAMA.CL | +569 38665291