

**L  
A  
M  
A**

**TOSTADORES DE CAFÉ**

**ORÍGENES  
2026**

**Grupo  
CafeStore**

  
**CafeStore**

**LAMA**  
TOSTADORES DE CAFÉ

**ubuntu**  
café



**HAY  
CAFÉ  
RECIÉN  
TOSTADO**

LAMA TOSTADORES  
ORÍGENES

FRUTOS SECOS — FRUTOS ROJOS SUAVES — CHOCOLATE —

# BLEND

## DEMO CRÁTICO



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.

**\$22.000 KG + IVA**

**\$6.350 1/4 + IVA**

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

LAMA TOSTADORES  
ORÍGENES

FRUTOS SECOS — CHOCOLATE — AZÚCAR — MALT — MORENA

**\$26.500 KG + IVA**

**\$7.475 1/4 + IVA**

# COLOMBIA DECAF

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	●●●○○

LAMA TOSTADORES  
ORÍGENES

FRUTOS SECOS - CARAMELO - MADERA - CHOCOLATE

**\$22.000 KG + IVA**

**\$6.350 1/4 + IVA**

# BRA SIL FURNAS

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	●●○○○

CHOCOLATE DULCE — VAINILLA — CARAMELO

# COLOMBIA

## CALDAS



En el corazón del Eje Cafetero de Colombia, en la región montañosa del 'Nororiente' de Caldas, se encuentra el municipio de Manzanares. Este café es el fruto del esfuerzo colectivo de una cooperativa de pequeños caficultores que cultivan las variedades clásicas Castilla y Caturra en laderas que alcanzan los 1.900 msnm.

Gracias a los suelos fértiles de la Cordillera Central y a un meticuloso proceso lavado tradicional, realizado en sus pequeñas fincas familiares, se logra un perfil de taza limpio y consistente.

El resultado es un café excepcionalmente balanceado, de cuerpo medio y acidez equilibrada. En boca, destaca por su dulzor reconfortante, ofreciendo notas claras a chocolate dulce, vainilla y un persistente final a caramelo. Un ejemplo perfecto del perfil clásico y apreciado del café colombiano.

**\$24.000 KG + IVA**

**\$6.930 1/4 + IVA**

ORIGEN	Caldas
FINCA	Nororiente Caldas Manzanares
VARIEDAD	Castilla / Caturra
ALTITUD	1700-1900 msnm
PROCESO	Lavado
ACIDEZ	●●●○○
DULZOR	●●●○○
INTENSIDAD	●●○○○

LAMA TOSTADORES  
ORÍGENES

DURAZNO / TÉ NEGRO / LIMU

**\$25.000 KG + IVA**

**\$7.190 1/4 + IVA**

# ETIOPIA

## LIMU

En el suroeste de Etiopía, dentro de la emblemática región de Oromía, se encuentran las tierras altas de Limu. Este café nace bajo el sistema de "Café de Jardín", donde los cafetos crecen en armonía bajo la sombra de bosques nativos y árboles de Enset, a altitudes que alcanzan los 1.800 m.s.n.m..

Este lote representa el legado del Jimma Agricultural Research Center (JARC), utilizando variedades locales seleccionadas por su resiliencia y perfil sensorial superior. Gracias a un proceso lavado meticuloso y su clasificación Limu 2, se logra una transparencia excepcional en taza que refleja la pureza y biodiversidad de su origen forestal. Con un puntaje de 83+ SCA, este café de la cosecha 24/25 destaca por una elegancia inigualable. En boca, ofrece un cuerpo sedoso y una acidez cítrica brillante, con notas claras a durazno y la sofisticación del té negro. Una experiencia equilibrada y refinada, ideal para quienes buscan la esencia clásica de los jardines etíopes



ORIGEN	Oromía, Etiopía
FINCA	Limu Cheraka
VARIEDAD	JARC / variedades locales
ALTITUD	1500-1800 msnm
PROCESO	Lavado
ACIDEZ	●●○○○
DULZOR	●●●○○
INTENSIDAD	●●●●○

LAMA TOSTADORES  
ORÍGENES

CÍTRICO / CARAMELO / PANDELA

**\$23.000 KG + IVA**

**\$6.500 1/4 + IVA**

# HON DU RAS EL JARDÍN

Procedente de la zona de Ojos de Agua, en la prestigiosa región cafetalera de La Paz, este lote de la Finca El Jardín es un testimonio de la consistencia y el manejo técnico hondureño. Cultivado a 1.600 msnm, este café alcanza la clasificación SHG (Strictly High Grown), lo que garantiza un grano de alta densidad y maduración lenta en suelos de composición arenosa y franca.

La combinación de las variedades IHCAFE 90 y Catuai, sumado a una Preparación Europea meticulosa, resulta en una taza de limpieza impecable (10/10 en uniformidad y taza limpia). Destaca por un aroma dulce a caramelo que anticipa una experiencia en boca de cuerpo cremoso y una acidez media muy equilibrada. Es un café diseñado para el confort: el dulzor denso de la panela se funde con destellos cítricos, logrando un puntaje de 83 SCA que lo posiciona como un origen sólido y versátil para cualquier barra de especialidad.

LAMA  
TOSTADORES DE CAFÉ



ORIGEN	La Paz, Honduras
FINCA	El Jardín
VARIEDAD	Ihcafé 90, Catuai
ALTITUD	1600 msnm
PROCESO	Lavado
ACIDEZ	●●●○○
DULZOR	●●●●○
INTENSIDAD	●●●○○



**Tostamos café  
Mañanas poderosas.**

PEDIDOS@CAFELAMA.CL | +569 38665291