



PRESENTACIÓN MARCA **CAFÉ HUILENSE JD** ®

Por: Juan Diego Bolaños Peña





¿QUIÉNES SOMOS?

Café Huilense JD es nueva marca de **café de origen** 100% colombiano. La idea nace del particular gusto por reunirse entre familia a tomarse un buen tinto y conversar. Por este motivo, en el año 2020 se materializa la idea de varios meses atrás cuando se decide tostar, moler y empacar el café de la finca *La María*, ubicada en el municipio de Salado blanco, Huila a 1.350 m.s.n.m.

El terreno donde se cultiva el café es parte de la familia hace más de 15 años cuando el abuelo Carlos empieza a sembrar los primeros palos de café. Diez años después de su partida decidimos empezar un emprendimiento con los valores que más inculco en sus hijos y nietos; las ganas de salir adelante, la solidaridad y el amor por lo propio.

MISIÓN

Ofrecer al mercado local y nacional un café saladeño, puro y de excelente calidad generando oportunidades de empleo para la gente de la región, y comprometiéndonos con la conservación del medio ambiente.

VISIÓN

Para el año 2025 queremos ser una marca reconocida a nivel nacional e internacional por ofrecer siempre café de calidad superior a la del mercado y por siempre despertar interés y amor por el producto de origen huilense.



PERFIL de TAZA

Origen Huila

Variedad Castilla

Acidez Media

Fragancia Dulce, Floral

Sabor Dulce

Notas a **Panela** y **Anís**

Tosti3n Media

LOCALIZACIÓN de ORIGEN

País: Colombia

Departamento: Huila

Municipio: Saladoblanco

Vereda: Cambulos

PRESENTACIONES



- 200g de Café Huilense JD (Molido o en Grano).
(Flow Pack + V3lvula para mantener el aroma) Venta al p3blico.
- 400g de Caf3 Huilense JD (Molido o en Grano).
(Flow Pack + V3lvula para mantener el aroma) Venta al p3blico.
- 1000g de Caf3 Huilense JD (Molido o en Grano).
(Bolsa Doy-Pack) Venta al por mayor para empresas y/o cafeterías.



ANALISIS

	PERFILACION DE MUESTRAS	CODIGO DC OT 006 RESPONSABLE COORDINADOR CALIDAD Y SOSTENIB 05/02/2015
--	-------------------------	--

OFICINA DE CALIDAD CAFÉ	120
-------------------------	-----

IDENTIFICACION GENERAL			
------------------------	--	--	--

CODIGO MUESTRA	120	VEREDA	CAMBULOS
PRODUCTOR	JORGE LUIS BOLAÑOS	FINCA	LA MARIA
CEDULA	79689022	TELEFONO	3176578761
MUNICIPIO	SALADOBLANCO	FECHA DE CATAACION	11/07/2020
SACOS	KILOS	N/A	AGENCIA
			TRILLADORA - TORREFACTORA

INFORMACION AGRONOMICA			
------------------------	--	--	--

VARIETADES	CASTILLA	A.S.N.M	1350
EPOCA DE COSECHA	N/A	CERTIFICACIONES	N/A

ANALISIS FISICOS					
------------------	--	--	--	--	--

	GRAMOS	%		GRAMOS	%
MALLA 18	41,4	20,6%	MUESTRA PERGAMINO	250	100%
MALLA 17	48,9	24,3%	HUMEDAD	10,50%	10,00%
MALLA 16	61,7	30,8%	MERMA	49	20%
MALLA 15	37,1	18,6%	ALMENDRA TOTAL	201	80%
MALLA 14	10,6	5,2%	ALMENDRA SANA	173,7	69%
MALLA 12	0,9	0,4%	PASILLA TOTAL	27,3	11%
MALLA 0	0,4	0,2%	FACTOR DE RENDIMIENTO	100,75	
TOTAL	201	100%			100%

DEFECTOS FISICOS					
------------------	--	--	--	--	--

	GRAMOS	%		GRAMOS	%
PASILLA 2° GRUPO	22,1	11,00%	BROCA	2,5	1,24%
NEGROS Y VINAGRES	2,7	1,35%	BROCA COMPENSADA	0	0,00%

ANALISIS SENSORIAL					
--------------------	--	--	--	--	--

FRAGANCIA/ AROMA	8,00
SABOR	7,50
SABOR RESIDUAL	7,50
ACIDEZ	7,50
CUERPO	8,00
UNIFORMIDAD	9,00
BALANCE	7,50
DULZOR	10,00
TAZA LIMPIA	10,00
PUNTAJE CATADOR	8,00
PUNTAJE FINAL	83

NOTAS DEL CAFÉ FRAGANCIA FLORAL, DULCE, PANELA, ANIS, ACIDEZ MEDIA, JUGOSO, INCONSISTENTE DE CAMBIO DE TEMPERATURA, DULCE DE CAÑA, CANELA,

OBSERVACIONES NOTA SECA, QUAKER, VEGETAL EN FRIJO SE PRESENTA INCONSISTENCIA ASPERA





FOTOS DE LA FINCA: LA MARÍA (Junio 2020)





FOTOS DE LA FINCA: LA MARÍA (Octubre 2020)

