



TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



## BLEND Colombia / Brasil



BLEND



Luego de varios años tostando y probando café de distintos orígenes hemos desarrollado este Blend de cuatro granos de diferentes orígenes en búsqueda de tener un equilibrio en taza y destacar algunas de las características de cada uno.

Desarrollado con dos variedades de Colombia y dos variedades de Brasil hemos creado este Blend con notas y cuerpo balanceado logrando una muy buena crema. Recomendado para su preparación en máquinas expresso.



### FICHA TÉCNICA

Origen	Colombia & Brasil
Tipo	santos, caturra, típica, colombia y moka
Proceso	Lavado y secado al sol
Altura	900-1800msnm
Calificación	-



### NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	media/alta
<b>Acidez</b>	baja
<b>Cuerpo</b>	cremoso
<b>Cata</b>	notas a castaña, chocolate, cacao y frutos rojos





TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



# CATUAI



Finca Campos Altos



Producido en la finca Campos Altos de Brasil en Minas Gerais, un café de especialidad con un excelente desarrollo en Taza. El micro-clima de la región provee al café una perfecta exposición al sol y estable condición de temperatura durante la fase de secado de la cereza en patios de cemento. Cultivado y procesado metódicamente para sobresalir en un expreso de origen único, café filtrado o como una excelente preparación fría.



## FICHA TÉCNICA

Origen Region	Brasil, Minas Gerais
Tipo	Fazenda Lucia, Productor Jose Maria de Oliveira Catuai Rojo
Certificación Proceso	4C, UTZ, Rainfores, Fairtrade Lavado y secado al sol
Altura	1200msnm
Calificación	SCA: 83.75+



FAIRTRADE



## NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	media/alta
<b>Acidez</b>	baja
<b>Cuerpo</b>	medio y cremoso
<b>Cata</b>	chocolate, castaña



Recomendado



WWW.BELL-COFFEE.COM



TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



## CEREJA DESCASCADA



BRASIL



Una variedad que venimos trabajando desde nuestros inicios en el 2016 y no hemos dejado nunca de tenerlo.

Este tipo de grano tiene un particular proceso de secado y despulpado, el proceso implica remover la piel del fruto que se ha dejado secar previamente con toda la pulpa, es un punto medio entre los métodos de secado y lavado.

Durante el proceso de un natural (o seco), los granos se dejan secar en su forma original, mientras que en el proceso lavado (o húmedo), todo el residuo del fruto incluyendo la cáscara y la pulpa, se remueven antes de pasar al secado.

Resalta en taza una bebida suave y aromática de calidad superior.



### FICHA TÉCNICA

Origen	Brasil
Region	Minas Gerais, Sao Pablo
Tipo	Cereja descascada/despulpada
Certificación	Rainforest
Proceso	Lavado
Altura	+2000msnm
Calificación	80



### NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	media/alta
<b>Acidez</b>	baja
<b>Cuerpo</b>	medio
<b>Cata</b>	frutado, cacao, suave en boca
<b>Recomendado</b>	





ESTADORES DE CAFÉ  
www.bell-c



# MOKA



Moka / Caracolillo / Peaberry

El café moka o caracolillo es obtenido de la parte superior del cafeto donde más sol y agua recibe produciendo un café muy particular en taza. De una cereza se obtienen dos granos de café, sin embargo, de la cereza de caracolillo solo se obtiene un grano, un grano pequeño y enroscado en si mismo con forma de "caracola" por eso su nombre.



## FICHA TÉCNICA

Origen	Brasil, Minas Gerais
Grado	
Tipo	Moka, Santos/Catuai
Certificación	Rainforest Alliance
Proceso	natural
Altura	1280msnm
Calificación	SCA: 83.75+



## NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	alta
<b>Acidez</b>	Baja
<b>Cuerpo</b>	Cuerpo completo y cremoso
<b>Cata</b>	chocolate, frutado, damasco, caramelo

Recomendado





TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



## MUNDO NOVO



BRASIL



Un cafeto de porte alto con brotes de color verde o bronce con un tamaño de grano medio. Una variedad con gran potencial de calidad mostrado en altura. Resulta en taza un café de buena calidad con un cuerpo y crema alto, acidez baja y cuerpo completo. Cultivado en la región de Espirito Santo secado al sol.



### FICHA TÉCNICA

Origen	Brasil
Region	Espirito Santo
Tipo	Típica, Bourbon (mundo novo)
Certificación	Fairtrade
Proceso	Lavado
Altura	700-1100msnm
Calificación	N/A



### NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	Alta
<b>Acidez</b>	Baja
<b>Cuerpo</b>	Medio/cremoso
<b>Cata</b>	chocolate, frutos maduros

Recomendado



WWW.BELL-COFFEE.COM



TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



# SANTOS BOURBON BRASIL



BOURBON



Minas Gerais, San Pablo, uno de los principales sectores cafetaleros de Brasil y el mundo.

Este grano es el más difundido en Brasil y consumido en la Ciudad de Buenos Aires, destaca por su intensidad, cuerpo y buena crema. Es un grano lavado y secado al sol.



## FICHA TÉCNICA

Origen	Brasil, Minas Gerais
Tipo	Bourbon
Grado	-
Certificación	Libre de hidrocarburos
Proceso	Lavado y secado al sol
Altura	900-1200msnm
Calificación	-



## NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	media/alta
<b>Acidez</b>	baja
<b>Cuerpo</b>	cremoso
<b>Cata</b>	notas a chocolate y cacao





TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



# TOPAZIO



BRASIL



Producido en la finca Campos Altos de Brasil en Minas Gerais, un café de especialidad con notas bien marcadas en taza. El microclima de la región provee al café una perfecta exposición al sol y estable condición de temperatura durante la fase de secado de la cereza en patios de cemento. Cultivado y procesado metódicamente para sobresalir en un expreso de origen único, café filtrado o como una excelente preparación fría.

Resalta en taza una bebida intensa, acidez marcada y aromas a madera.



## FICHA TÉCNICA

Origen	Brasil, Cerrado Mineiro
Region	Fazenda Santa Lucia
Tipo	Topazio
Certificación	Rainforest
Proceso	Natural
Altura	+1200msnm
Calificación	82.50+



## NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	alta
<b>Acidez</b>	Marcada
<b>Cuerpo</b>	Medio
<b>Cata</b>	citrico, frutos maduros, nueces, madera

Recomendado





TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



# COLOMBIA



## DESCAFEINADO

El café verde es descafeinado naturalmente utilizando aguas de manantiales de alta montaña y acetato de etilo natural, derivado de un proceso que parte de melazas de caña de azúcar.

Se humedecen los granos de café y luego se sumergen en el solvente, el cual se adhiere a las moléculas de cafeína. Luego, se recaptura el solvente en un evaporador y se lavan los granos. Cualquier residuo de solvente se remueve con el vapor. Posteriormente, se secan los granos

Luego de que el café es recogido por las manos laboriosas de hombres y mujeres en una apartada región cafetalera de Colombia, los granos seleccionados son llevados a lomo de mula donde es llevado a las fincas donde se realiza su descafeinado, secado en terrazas y preparado para su exportación.



## FICHA TÉCNICA

Origen	Cordon cafetalero (Antioquia, Boyaca, Caldas, Cauca, Huila, Nariño, Santander, Tolima, Valle)
Tipo	Castillo, Caturra, Typica y Colombia
Malla	16
Certificación	UTZ, Rainforest, Fairtrade
Proceso	Lavado y secado al sol
Altura	800-2000msnm
Calificación	SCA: -



FAIRTRADE



## NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	media
<b>Acidez</b>	media
<b>Cuerpo</b>	complejo
<b>Cata</b>	notas a cacao, frutos rojos y canela





TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



# COLOMBIA, Excelso



## EXCELSO

Desde las montañas De las Minas, situadas en la cordillera central entre los 1.800 y 2.000 metros sobre el nivel del mar, al sur oeste del pueblo de Garzón en el Departamento del Huila. Esta región tiene un rico suelo volcánico. EL café es lavado y secado al sol aportando en taza unos sabores y aromas típicos de la región.



## FICHA TÉCNICA

Origen	Colombia
Tipo	Caturra, Typica y Colombia
Malla	16-17
Certificación	4C, UTZ, Rainforest, Fairtrade
Proceso	Lavado y secado al sol
Altura	1800-2000msnm
Calificación	SCA: 83



FAIRTRADE



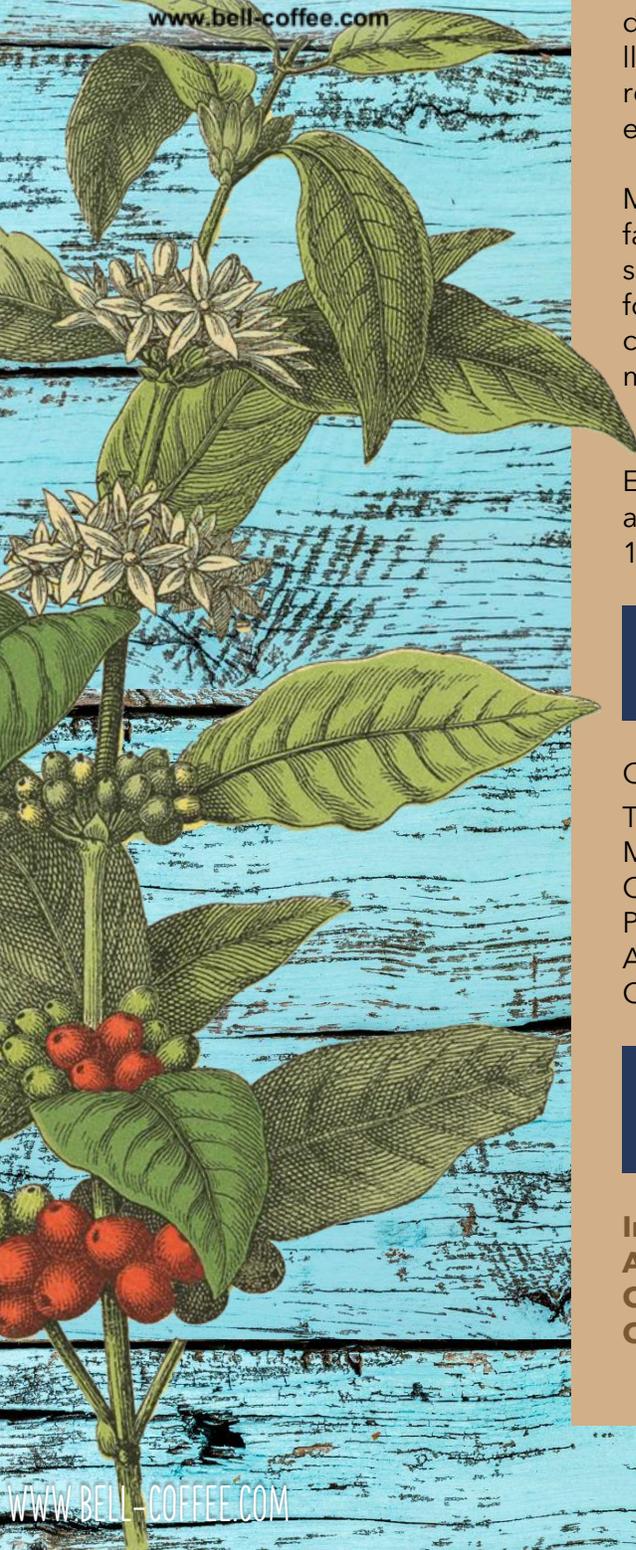
## NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	media
<b>Acidez</b>	media
<b>Cuerpo</b>	complejo
<b>Cata</b>	notas a vainilla, frutos rojos





TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



## COLOMBIA, Guanés



### GUANÉS GENUINO

Luego de que el café es recogido por las manos laboriosas de hombres y mujeres en una apartada región de Colombia en el departamento de Santander, los granos seleccionados son llevados a lomo de mula donde es llevado a las fincas donde se realiza su secado en terrazas y es preparado para su exportación.

Municipio de Rionegro, departamento de Santander, en las faldas de la cordillera oriental, entre los 1.600 y los 1.800 metros sobre el nivel del mar. Lotes de 3 a 4 hectáreas, plantados de forma tradicional, con sombra, de propiedad de familias de caficultores arraigados. El café se lava con agua de los manantiales de las montañas y se deja secar al sol.

En el sabor y aroma del café GUANÉS siempre se encuentra un auténtico regalo de la tierra del sol. Café trillado con una malla 16 lo que da un grano de gran porte.



### FICHA TÉCNICA

Origen	Rio Negro, Santander
Tipo	Caturra, Typica y Colombia
Malla	16
Certificación	UTZ, Rainforest, Fairtrade
Proceso	Lavado y secado al sol
Altura	1600-1800msnm
Calificación	SCA: 80



FAIRTRADE



### NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	media
<b>Acidez</b>	media
<b>Cuerpo</b>	complejo
<b>Cata</b>	notas a cacao, frutos rojos y canela





TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



## COLOMBIA, HUILA



### LA ESPERANZA



La región que produce más café es Huila, un departamento montañoso en la parte sur oriente de Colombia, una región excepcional por la calidad del café. Tostadores y baristas te dirán que Huila es uno de sus orígenes favoritos, gracias a su dulzura y perfil aromático.

Con un perfil delicado, acidez brillante, cuerpo medio, notas muy dulces y un aroma frutal acaramelado y floral.

Un papel fundamental es el de Luz Marina Mosquera, Productora, quien desde hace 16 años ofrece los resultados de su cosecha en las fincas La Esperanza y Otros Aires.

La delicadeza que nace en sus manos y la tenacidad que vive en su corazón es la razón de ser del café Women's HarBest. Un producto cultivado, producido y procesado por mujeres valientes, fuertes y firmes que dan lo mejor con cada grano cosechado. Este café hace homenaje a la mujer que está en los campos y que envía cariño a millones de personas a través de su aroma.



### FICHA TÉCNICA

Origen	Colombia,	Huila
Tipo	Castillo, Caturra y	Typica
Malla	18	
Certificación	Rainforest, USDA Organic	
Proceso	Lavado y secado al sol	
Altura	1600-1800msnm	
Calificación	SCA: 82	



### NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	media
<b>Acidez</b>	brillante/dulce
<b>Cuerpo</b>	medio y suave
<b>Cata</b>	frutado, cítrico, pasas de uva y notas florales



TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



# COLOMBIA



ORGANICO, Boyacá



Desde la cordillera oriental, en el Departamento de Boyacá, con plantaciones a 2.000 metros sobre el nivel del mar, con mucha humedad traemos este café de especialidad.

En las plantaciones de café de esta región de Colombia se ha mantenido la forma antigua y típica de cultivar el café bajo abundante sombra, con los fertilizantes naturales del rico suelo volcánico y mucho riego con agua de los manantiales de la montaña. El café se seca al sol de manera natural lo que aporta en taza los sabores muy particulares de las tierras Colombianas. Un café certificado orgánico y de sustentabilidad bajo estándares mundiales: EC, NOP, JAS y norma colombiana.



## FICHA TÉCNICA

Origen	Colombia, Boyacá
Tipo	Colombia, típica y caturra
Certificación	4C, UTZ, Rainforest, Fairtrade
Proceso	natural secado al sol
Altura	2000msnm
Calificación	SCA: 84+



## NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	media
<b>Acidez</b>	media/dulce
<b>Cuerpo</b>	Medio
<b>Cata</b>	chocolate suave, frutos maduros y cacao

Recomendado



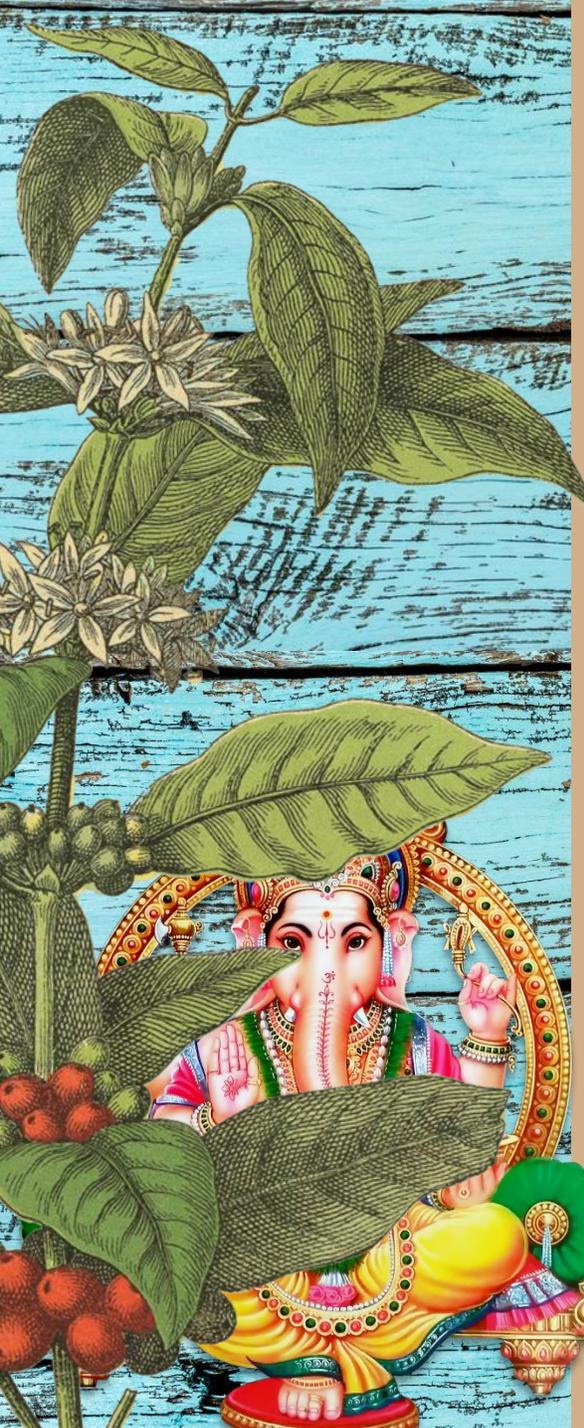
UTZ  
Certified



FAIRTRADE



TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



## INDIA, Chandragiri



RFA Lalithadri Estate / Fully Washed

Finca de 69 hectáreas propiedad del Sr. Jayaram MS desde 1990, se encuentra en un área de gran biodiversidad observando pavos reales, bisontes, jabalíes entre otros. El café se recoge maduro y el procesamiento se realiza con gran cuidado para preservar el agua y otros recursos; la pulpa es utilizada para abono.

### Variedades

**S795:** Jember, una variedad adaptada a las condiciones de crecimiento de India y Sudeste de Asia, conocida como uno de los arbustos mas populares en esta zona.

**Chandragiri:** introducido como una nueva variedad Arabica por el Instituto Central de Investigación del café (CCRI) en 2007.

Se realiza un proceso de fermentación de 23 horas, 9 días de secado, dos días en la sombra y luego en el sol. La bebida resulta de cuerpo medio, aroma intenso a chocolate, notas a especias y alimonado.



### FICHA TÉCNICA

Origen	India, Karnataka, Chandragiri, Finca Lalithadri Estate (LOTE: IWARFALE 13646)
Grado	Regional Select - Rainforest Alliance
Tipo	S795, S6, Chandragiri
Certificación	Rainforest Alliance
Proceso	Lavado
Altura	1035msnm
Calificación	SCA: 85



### NOTAS EN TAZA

Intensidad	media
Acidez	media/suave/citrico
Cuerpo	Cuerpo medio
Cata	chocolate, caramelo, limon; dulce y cítrico con suave sensación en boca

Recomendado





TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com

## ITALIANO



### ARABICA BOURBON



Hemos desarrollado este tueste italiano en búsqueda de un café con gran intensidad, de buen cuerpo sin dejar de lado los aromas de un café de especialidad. Un grano oscuro en el cual se aprecian los aceites esenciales nos traslada a Italia donde el ristretto y el espresso tienen sus orígenes.

Desarrollado con una variedad Arabica para no dejar de lado los aromas y sabores característicos del arábico. Recomendado para quienes buscan un café intenso o para espresso y ristretto.



### FICHA TÉCNICA



Origen	Brasil, Minas Gerais
Tipo	Bourbon
Grado	-
Certificación	Libre de hidrocarburos
Proceso	Lavado y secado al sol
Altura	900-1200msnm
Calificación	-



### NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	alta
<b>Acidez</b>	baja / nula
<b>Cuerpo</b>	cremoso
<b>Cata</b>	chocolate, tabaco, cuerpo completo





TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



## MEXICO, CHIAPAS



ORGANICO / HP EP Fully Washed



En México, la región de Chiapas es el productor número uno de café orgánico de calidad en el mundo. Se caracteriza por una tradicional forma de cuidar el cultivo, cafetales que van desde los 200msn a los 1800msn. Un café uniforme, de taza limpia con dulzor medio y cuerpo completo.

**High Grown, HG:** Café que crece en grandes altitudes lo que produce un mayor aroma. Estas altitudes proveen al café arábico un ambiente amigable, el clima tiende a ser fresco con menos luz solar directa y humedad. Esto permite a la fruta del café madurar lentamente permitiendo mas tiempo de desarrollo y dulzura.

**European Process, EP:** Selección manual para remover defectos según estandar "EP" se permite hasta no mas de 8 defectos dentro de 300gr de muestras. Esto es obviamente una labor manual intensa para mejorar la calidad en taza y consistencia del cafe.



### FICHA TÉCNICA

Origen	México, Chiapas	Centro Norte
Tipo	Bourbon, Caturra,	Typica, Catuai
Grado	HG / EP	
Certificación	Orgánico	
Proceso	Lavado y secado al sol	
Altura	900-1100msnm	
Calificación	SCA: 81	



### NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	media/alta
<b>Acidez</b>	media/dulce
<b>Cuerpo</b>	completo e intenso
<b>Cata</b>	notas a chocolate, cacao y madera



Recomendado





TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



## TANZANIA



Peaberry Blend / Fully Washed



La economía de Tanzania esta basada en la agricultura, En 2014 3,3% de las exportaciones fueron café. Mas del 90% de la producción proviene de pequeños productores y brinda empleo a unas 400.000 familias. El café es el segundo mas valuado en la exportación luego del tabaco. Los mayores compradores son Japón, Italia y USA. El consumo local de café es muy bajo en comparación del volumen de exportación debido a la gran pobreza en las ciudades cafeteras y también debido a que es mas costoso que el Te, mas consumido por la población, sin embargo hay un crecimiento del consumo local.

La "Tanzania Coffee Research Institute" fundada en el 2000 principalmente formada por el gobierno y la comunidad de productores. El instituto provee el servicio a cientos de fincas en la industria con tecnología y educando a las fincas en mejores prácticas y desarrollo de la profesión.



### FICHA TÉCNICA

Origen	Tanzania, Arusha, Kigoma, Kilimanjaro, Mbeya, Ruvuma, Tarime (LOTE: TEPAB 14825)
Grado	Regional Grado I
Tipo	Aruya, Bourbon, Kent (caracolillo / moka)
Certificación	Orgánico
Proceso	Lavado
Altura	1400-2000msnm
Calificación	SCA: 81



### NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	Media
<b>Acidez</b>	media/citrico
<b>Cuerpo</b>	buen cuerpo
<b>Cata</b>	notas a cacao y limón



Recomendado





TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



## VIETNAM ROBUSTA



G1, SC18



Vietnam es uno de los mayores productores a nivel mundial de café robusta, cultivado en las zonas de Kon Tum, Gia Lai, Daklak, Dak Nong y Lam Dong. Una planta que requiere baja altitud, alrededor de 500msnm y soporta las inclemencias climáticas mejor que las arabicas. Un café que se destaca por su gran cantidad de cafeína (hasta un 300% más que un café arábico, según método de preparación). Una bebida de sabor intenso y amargor marcado debido a su alto contenido de cafeína. El Robusta es bajo en acidez comparado con el arábico pero menos aromático. Con su alto contenido de cafeína el café robusta muestra sus características de cuerpo completo y sabor intenso.



### FICHA TÉCNICA

Origen	Vietnam
Region	Kon Tum, Gia Lai, Daklak, Dak Nong y Lam Dong
Tipo	Robusta, Grado 1, SC18
Certificación	-
Proceso	Natural y secado al sol
Altura	500msnm
Calificación	-



### NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	media/alta
<b>Acidez</b>	baja
<b>Cuerpo</b>	cremoso
<b>Cata</b>	notas a chocolate amargo



TOSTADORES DE CAFÉ  
www.bell-coffee.com



# ETHIOPIA



ORGANICO / Fully Washed



Café de la Finca Tega & Tula Specialty Coffee Farm, establecida en el año 2000. Tega y Tula son dos granjas adyacentes que llevan el nombre de las dos aldeas cercanas que se encuentran en la woreda o distrito de Gibo, en Kaffa, Etiopia. De las 500 hectáreas, 400 son sembradas con café.

La Finca está certificada como orgánica y produce cafés lavados y naturales. Ahadu miembro fundador del Ethiopian Commodity Exchange (EXC), que dejó la EXC y decidió producir café en la famosa zona de Kaffa, lugar de nacimiento absoluto del café Arábica, preservando la belleza natural de la zona, apoyando la comunidad local y producir cafés fantásticos.



## FICHA TÉCNICA

Origen	Africa, Etiopia, Bosques de Kaffa, Tega & Tula Farm (LOTE: ETWLIMTT 14226)		
Grado	Regional Grado I		
Tipo	Café del bosque salvaje de Kaffa	74110, 74112, 74140, 75227, 7454, 74165	
Certificación	Orgánico		
Proceso	Lavado		
Altura	1693-1860msnm		
Calificación	SCA: 88		



## NOTAS EN TAZA

<b>Intensidad</b>	Media
<b>Acidez</b>	media/dulce
<b>Cuerpo</b>	completo e intenso
<b>Cata</b>	notas a chocolate y pomelo



Recomendado

