


DESCRIPCIÓN PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFÉ INSPIRACION PEABERRY
IMAGEN	
CALIDAD	Café de origen
DESCRIPCIÓN	<p>Café inspiración es elaborado a partir de materia prima café arábigo cultivado en nuestra Hacienda Combia. El cual pasa por un proceso de selección manual, despulpado, fermentación, secado al sol, tostion, homogenización y molienda para ser empacado.</p>
CARACTERISTICAS	<p>Café con una intensidad cítrica y chocolate debido a su proceso de selección y obteniendo el grano peaberry para este producto</p>
TIPO DE EMBASE	<p>Bolsa plástica + PET Metalizado + PE Blanco (Bolsa con válvula desgasificadora con peel stick) que nos garantiza un sellado hermético y un adecuado proceso de desgasificación del café. Ancho: 330 mm - Alto:263,52 mm</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	250 g
VIDA UTIL	<p>12 meses a partir de su fabricación, se describe en el empaque de la siguiente Manera: mes/año.</p>
TIPO DE CONSERVACIÓN	<p>Temperatura ambiente (24°C), protegido de la humedad, de la luz directa y de olores que puedan contaminar el producto</p>
PRODUCTO USADO PARA	Consumo directo, elaboración de bebidas

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFÉ INSPIRACION SUPREMO
IMAGEN	
CALIDAD	Café de origen
DESCRIPCIÓN	<p>Café inspiración es elaborado a partir de materia prima café arábigo cultivado en nuestra Hacienda Combia. El cual pasa por un proceso de selección manual, despulpado, fermentación, secado al sol, tostion, homogenización y molienda para ser empackado.</p>
CARACTERÍSTICAS	Café con una intensidad a frutos rojos, chocolate, unos atributos a vino y una acidez cítrica baja
TIPO DE EMBASE	<p>Bolsa plástica + PET Metalizado + PE Blanco (Bolsa con válvula desgasificadora con peel stick) que nos garantiza un sellado hermético y un adecuado proceso de desgasificación del café.</p> <p>Ancho: 330 mm - Alto:263,52 mm</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	250 g
VIDA UTIL	<p>12 meses a partir de su fabricación, se describe en el empaque de la siguiente</p> <p>Manera: mes/año.</p>
TIPO DE CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente (24°C), protegido de la humedad, de la luz directa y de olores que puedan contaminar el producto
PRODUCTO USADO PARA	Consumo directo, elaboración de bebidas

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFÉ INSPIRACION EXCELSO
IMAGEN	
CALIDAD	Café de origen
DESCRIPCIÓN	<p>Café inspiración es elaborado a partir de materia prima café arábigo cultivado en nuestra Hacienda Combia. El cual pasa por un proceso de selección manual, despulpado, fermentación, secado al sol, tostion, homogenización y molienda para ser empacado..</p>
CARACTERISTICAS	Café con una intensidad a chocolate, frutos secos y un caramelo intenso
TIPO DE EMBASE	<p>Bolsa plástica + PET Metalizado + PE Blanco (Bolsa con válvula desgasificadora con peel stick) que nos garantiza un sellado hermético y un adecuado proceso de desgasificación del café.</p> <p>Ancho: 330 mm - Alto:263,52 mm</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	250 g
VIDA UTIL	<p>12 meses a partir de su fabricación, se describe en el empaque de la siguiente</p> <p>Manera: mes/año.</p>
TIPO DE CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente (24°C), protegido de la humedad, de la luz directa y de olores que puedan contaminar el producto
PRODUCTO USADO PARA	Consumo directo, elaboración de bebidas

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

<p style="text-align: center;">NOMBRE DEL PRODUCTO</p>	<p style="text-align: center;">CAFÉ INSPIRACION PREMIUM LA BELLA LOLA</p>
<p style="text-align: center;">IMAGEN</p>	 <p>The image displays the product packaging for 'Café Inspiración Premium La Bella Lola'. It features a large central bag with a woman in traditional dress holding a fan, and several smaller bags to the right. Below the bags is a white cup of coffee on a saucer with coffee beans scattered around it. A small red banner at the top left of the image area contains the text '1. Café GRAU / Versión La Bella Lola'.</p>
<p style="text-align: center;">CALIDAD</p>	<p style="text-align: center;">Café Premium</p>
<p style="text-align: center;">DESCRIPCIÓN</p>	<p>Café inspiración Premium es elaborado a partir de materia prima café arábigo cultivado en nuestra Hacienda Combia. El cual pasa por un proceso de selección manual, despulpado, fermentación, secado al sol, tostion, homogenización y molienda para ser empackado.</p>
<p style="text-align: center;">CARACTERISTICAS</p>	<p>Café con fragancia compleja, aroma cítrico y acidez a mandarina jugosa y piel de lima. Sabor residual a te blanco con matices a cedro</p>
<p style="text-align: center;">TIPO DE EMBASE</p>	<p>Bolsa plástica + PET Metalizado + PE Blanco (Bolsa con válvula desgasificadora con peel stick) que nos garantiza un sellado hermético y un adecuado proceso de desgasificación del café. Ancho: 400 mm - Alto:560 mm</p>
<p style="text-align: center;">PRESENTACIONES COMERCIALES</p>	<p style="text-align: center;">500 g</p>
<p style="text-align: center;">VIDA UTIL</p>	<p>12 meses a partir de su fabricación, se describe en el empaque de la siguiente Manera: mes/año.</p>
<p style="text-align: center;">TIPO DE CONSERVACIÓN</p>	<p>Temperatura ambiente (24°C), protegido de la humedad, de la luz directa y de olores que puedan contaminar el producto</p>
<p style="text-align: center;">PRODUCTO USADO PARA</p>	<p style="text-align: center;">Consumo directo, elaboración de bebidas</p>

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

<p style="text-align: center;">NOMBRE DEL PRODUCTO</p>	<p style="text-align: center;">CAFÉ INSPIRACION PREMIUM EL MALABARISTA</p>
<p style="text-align: center;">IMAGEN</p>	 <p>The image displays the product packaging for 'Café Inspiración Premium El Malabarista'. It features a large central bag with a portrait of a woman in a red dress and the text 'INSPIRACION', 'CAFÉ GRAU', 'SELECCIÓN ESPECIAL', 'El Malabarista', and 'INTENSO'. To the left are three smaller bags, and to the right are three more bags. In the bottom right corner, there is a white coffee cup with a saucer, coffee beans, and a small logo.</p>
<p style="text-align: center;">CALIDAD</p>	<p style="text-align: center;">Café Premium</p>
<p style="text-align: center;">DESCRIPCIÓN</p>	<p>Café inspiración Premium es elaborado a partir de materia prima café arábigo cultivado en nuestra Hacienda Combia. El cual pasa por un proceso de selección manual, despulpado, fermentación, secado al sol, tostion, homogenización y molienda para ser empackado.</p>
<p style="text-align: center;">CARACTERISTICAS</p>	<p>Es un café con fragancia y reflejos de aromas que entre mezclan cocoa y chocolate amargo. Tiene una acidez con característica de frutos rojos combinados con notas a ciruela. Su sabor residual a malta y nueces tostadas.</p>
<p style="text-align: center;">TIPO DE EMBASE</p>	<p>Bolsa plástica + PET Metalizado + PE Blanco (Bolsa con válvula desgasificadora con peel stick) que nos garantiza un sellado hermético y un adecuado proceso de desgasificación del café. Ancho: 400 mm - Alto:560 mm</p>
<p style="text-align: center;">PRESENTACIONES COMERCIALES</p>	<p style="text-align: center;">500 g</p>
<p style="text-align: center;">VIDA UTIL</p>	<p>12 meses a partir de su fabricación, se describe en el empaque de la siguiente Manera: mes/año.</p>
<p style="text-align: center;">TIPO DE CONSERVACIÓN</p>	<p>Temperatura ambiente (24°C), protegido de la humedad, de la luz directa y de olores que puedan contaminar el producto</p>
<p style="text-align: center;">PRODUCTO USADO PARA</p>	<p style="text-align: center;">Consumo directo, elaboración de bebidas</p>

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFÉ INSPIRACION LATE HARVEST NATURAL
IMAGEN	
CALIDAD	Café natural de origen
DESCRIPCIÓN	<p>Café inspiración es elaborado a partir de materia prima café arábigo cultivado en nuestra Hacienda Combia. El cual pasa por un proceso de selección manual, para obtener el grano rojo y ser secado al sol, tostión, homogenización y molienda para ser empacado.</p>
CARACTERISTICAS	<p>Es un café con su proceso de selección del grano y secado con su cereza bien roja al sol, y poder lograr en el unas notas a frutos rojos, notas a vino, chocolate intenso.</p>
TIPO DE EMPAQUE	<p>Bolsa plástica + PET Metalizado + PE Blanco (Bolsa con válvula desgasificadora con peel stick) que nos garantiza un sellado hermético y un adecuado proceso de desgasificación del café. Ancho: 330 mm - Alto:263,52 mm</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	250 g
VIDA UTIL	<p>12 meses a partir de su fabricación, se describe en el empaque de la siguiente Manera: mes/año.</p>
TIPO DE CONSERVACIÓN	<p>Temperatura ambiente (24°C), protegido de la humedad, de la luz directa y de olores que puedan contaminar el producto</p>
PRODUCTO USADO PARA	Consumo directo, elaboración de bebidas

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFÉ INSPIRACION MACONDO GRAN RESERVA
IMAGEN	
CALIDAD	Café natural de origen con proceso en barril
DESCRIPCIÓN	<p>Café inspiración es elaborado a partir de materia prima café arábigo cultivado en nuestra Hacienda Combia. El cual pasa por un proceso de selección manual, para obtener el grano rojo y ser secado al sol, se deja estabilizar mínimo 6 meses, se trilla y se lleva a un barril donde lo va a encontrar con una fragancia intensa a coñac para logra en el unas características diferentes tostion, homogenización y molienda para ser empacado.</p>
CARACTERISTICAS	<p>Es un café con su proceso de selección del grano y secado con su cereza bien roja al sol, y poder lograr unas notas a frutos rojos, notas a vino, chocolate intenso.</p> <p>Y con ayuda del barril logramos unas notas a madera y a coñac donde el café va a tener unas notas alcoradas muy intensa</p>
TIPO DE EMPAQUE	<p>Bolsa plástica + PET Metalizado + PE Blanco (Bolsa con válvula desgasificadora con peel stick) que nos garantiza un sellado hermético y un adecuado proceso de desgasificación del café.</p> <p>Ancho: 330 mm - Alto:263,52 mm</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	200 g
VIDA UTIL	<p>12 meses a partir de su fabricación, se describe en el empaque de la siguiente</p> <p>Manera: mes/año.</p>
TIPO DE CONSERVACIÓN	<p>Temperatura ambiente (24°C), protegido de la humedad, de la luz directa y de olores que puedan contaminar el producto</p>
PRODUCTO USADO PARA	Consumo directo, elaboración de bebidas