

FINCA LA PALMERA · MANIZALES, COLOMBIA



CATÁLOGO

Café especial de origen

MANIZALES · CALDAS · COLOMBIA

LA FINCA LA PALMERA

Café Palfré se cultiva en la finca La Palmera, en las montañas de Manizales. El café crece en suelos franco arenosos, a la sombra de plátanos y guamos; su beneficio es húmedo y se seca al sol en marquesinas.

VEREDA Santa Clara

SECTOR Cuchilla de los Caicedos

CIUDAD Manizales, Caldas



En la finca La Palmera.



Recolección a mano.

EL NOMBRE

La Palmera + Alfredo
= Palfré

El nombre «Palfré» es alusivo a la finca y al bisabuelo Alfredo Castaño, quien comenzó a cultivar el café.

3

GENERACIONES
CULTIVANDO CAFÉ

CAFÉ ESPECIAL DE ORIGEN

NUESTRO CAFÉ

Disponible en grano o molido, con una tostión media que resalta el equilibrio entre dulzura, cuerpo y acidez.

Delicadas notas dulces a vainilla, un cuerpo achocolatado y suaves notas cítricas.



PUNTAJE DE CATACIÓN
ESCALA SCA DE 100 PUNTOS



[Ver la ficha de catación](#)

Escanea o haz clic (PDF)



FICHA DEL CAFÉ

ORIGEN Finca La Palmera, Manizales

VARIEDADES Caturra y Colombia

BENEFICIO Húmedo

SECADO Al sol, en marquesinas

TOSTIÓN Media, por UVA (Pereira)

PRESENTACIÓN En grano o molido

REGISTRO INVIMA NSA-007852-2019

TRAZABILIDAD EN CADA ETAPA

I

SIEMBRA

En la finca La Palmera

II

COSECHA

Recolección a mano

III

BENEFICIO

Húmedo, secado al sol

IV

TOSTIÓN

Por UVA, nuestro tostador aliado en Pereira

V

EMPAQUE

En grano o molido

FINCA LA PALMERA · MANIZALES

CAFÉ TOSTADO 500 G

Café especial de origen

Disponible en grano o molido, con una tostión media que resalta el equilibrio entre dulzura, cuerpo y acidez.

PERFIL EN TAZA

Vainilla

Delicadas notas dulces

Chocolate

Cuerpo achocolatado

Cítricos

Suaves notas cítricas


84,5 puntos

CALIFICACIÓN

Media

TOSTIÓN

Húmedo

BENEFICIO

Al sol

SECADO

ELIGE TU PRESENTACIÓN



PRESENTACIÓN EN GRANO

Café tostado 500 g

\$40.000


PRESENTACIÓN MOLIDO

Café tostado 500 g

\$40.000

FINCA LA PALMERA • MANIZALES

CAFÉ TOSTADO 250 G

El mismo café, en 250 g

Ideal para descubrirlo o si tomas poco café, y para disfrutarlo antes de que pierda sus aromas. En grano o molido.

CÓMO PREPARARLO

<i>Dosis</i>	7 g de café molido por cada 100 ml de agua
<i>Agua</i>	Entre 92 y 96 °C, justo antes de hervir
<i>Tiempo</i>	Vierte el agua en círculos, de 3 a 4 minutos
<i>Taza</i>	Deja enfriar 2 o 3 minutos para que aparezcan los aromas

ELIGE TU PRESENTACIÓN



PRESENTACIÓN

EN GRANO

Café tostado 250 g

\$22.000



PRESENTACIÓN

MOLIDO

Café tostado 250 g

\$22.000



IDEA REGALO



FINCA LA PALMERA · MANIZALES

LATA 125 G

Café cultivado con pasión

Nuestro café molido en una lata metálica de 125 g; perfecta para regalar o para probar nuestro café.

PRESENTACIÓN · MOLIDO

LATA DE CAFÉ 125 G**\$18.000**

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

DRIP BAGS

CAJA DE 5 x 10 G

Tu café, donde estés

Bolsas de filtro individuales con nuestro café molido, para prepararlo sin máquina.

CAJA DE 5 DRIP BAGS

5 BOLSAS DE 10 G

\$22.500

\$4.500 por taza

VIDEO PASO A PASO

¿CÓMO PREPARARLO?

Escanea el código y mira en nuestro Instagram cómo preparar tu drip bag.



ESCANEA



CONTÁCTANOS

COLOMBIA · WHATSAPP

+57 312 832 9110

FRANCIA

+33 7 81 26 66 69

INSTAGRAM

@cafe_palfre

TIENDA EN LÍNEA

cafepalfre.com



SÍGUENOS