



Presentación

Marmato Gold ofrece para su comercialización las siguientes presentaciones.



Café en Grano:

Bolsa de 250g, Bolsa de 500g,
Bolsa de 2500g

Café Molido:

Bolsa de 125g, Bolsa de 250g,
Bolsa de 500g, Bolsa de 2500g

*“Las chapoleras se fueron
y en ellas mi amor se fue,
los azulejos volaron
y los árboles lloraron
pura sangre de café”*

Ivan Cocherin



**CAFÉ DE ORO
MARMATO GOLD COFFEE**

“Historia, Minería, Poesía y Café”

SERVICIO A DOMICILIO
312 7574864

Luisa Fernanda Castro
Jorge Andrés Román

Contacto:
314 714 6495 / 322 415 8660

@marmatogoldcoffee



Marmato, Caldas
Colombia

**CAFÉ DE ORO
MARMATO GOLD COFFEE**

“Historia, Minería, Poesía y Café”



*“Marmato tierra de Cartamas
en Caldas es popular,
donde brilla el oro puro
entre piedra y mineral”*

Jairo Ospina Ramos





Misión



Somos un proyecto de Geología Social en Marmato, encauzando procesos productivos alternativos junto a la minería. Guiamos nuestras acciones según los Objetivos del Desarrollo Sostenible, fusionando tradiciones socioculturales y económicas en una región con 480 años de historia. Creamos una unión entre la agricultura y la minería en Marmato, Departamento de Caldas, fortaleciendo a las familias campesinas del norte del municipio y el corregimiento de San Juan. Empoderamos a las mujeres como líderes de prácticas agrícolas y agentes del cambio en una sociedad equitativa en tiempos de paz. Desafiamos la noción de incompatibilidad entre agricultura y minería, trabajando por un desarrollo sostenible y armonioso para la comunidad y el entorno.



Visión

Marmato Gold Coffee tiene como objetivo principal ser un referente en trabajo comunitario con enfoque empresarial, aplicando la Geología Social en regiones mineras. Buscamos consolidar nuestra marca a nivel local e internacional, mejorando la vida de las familias campesinas asociadas.

Desarrollaremos nuevas técnicas de beneficio del café para producir cafés especiales de alta demanda y valor. Además, aspiramos a ser embajadores de la rica historia socioeconómica y cultural de nuestro municipio, que ha mezclado culturas por siglos.



Proceso



Marmato Gold Coffee transforma el grano mediante un proceso artesanal utilizando elementos simples para trillar, tostar, moler y empacar el café, procurando siempre el cuidado del medio ambiente sin la implementación de técnicas o métodos alternos que puedan alterar las particularidades propias de cuerpo, aroma y acidez en su sabor que caracterizan el café cultivado en montañas marmateñas.

Por consiguiente, se garantiza un café 100% puro, con sus esencias naturales sin aditivos o conservantes químicos que modifiquen las características que permiten catalogarlo como un café de tipo exportación



Información General

Café tipo Exportación

Variedad: Castilla

Altura: 1700 msnm

Tostion: Media

Molienda: Media a Fina

Origen: Veredas La Miel, Guadalejo, La Cuchilla y corregimiento de San Juana



Características



Cuerpo: Redondo.

Fragancia y aroma: Floral, amaderado, té verde y caña de azúcar.

Atributos: Chocolate, nueces, frutos amarillos y notas sutiles a caramelo.

Acidez: Cítrica limoncillo delicado.

Residual: Chocolate pronunciado.

