

500 G DE CAFÉ TOSTADO GOURMET ENSOÑACIÓN EN GRANO Y MOLIDO



**ORGULLOSOS  
NUESTRAS  
EMPRESAS**



**COMPRALO  
NUESTRO**  
www.compralonuestro.co

**CAFÉ ENSOÑACIÓN GOURMET.** \$50.000 pesos colombianos cada paquete de 500 g

PRODUCIDO CON CIENCIA PARA PERSONAS CONSCIENTES Y EXIGENTES COMO TÚ

## CAFÉ ENSOÑACIÓN GOURMET.

### PRODUCIDO CON CIENCIA PARA PERSONAS CONSCIENTES Y EXIGENTES COMO TÚ

**ORIGEN.** Variedades Arábica, Manizales, Caldas, Paisaje cultural cafetero de Colombia

**CALIDAD:** Gourmet, calidad superior, café de especialidad, excelente, excepcional, 88 a 95 puntos.

**CUALIDADES SENSORIALES:** Aroma intenso, acidez cítrica agradable, sabor suave, delicado, dulzor a caramelo, cuerpo medio a alto, calidad consistente, sabor a caramelo, frutal y chocolate. Una delicia para tus sentidos

**CULTIVO:** Zonas óptimas, altitud de 1450 a 1800m. Buenas prácticas agronómicas.

**PROCESOS:** Frutos maduros, fermentación controlada, lavado, secado y tueste medio, en equipos eléctricos, libre de contaminantes. Selección rigurosa y tecnología.

**TUESTE:** Medio, color Agtron 55 a 50. El balance perfecto en calidad y sabor.

**EMPAQUE:** Bolsa especial para café tostado en multicapas con válvula.

**PRODUCTORES:** Expertos, responsables con el cuidado de la naturaleza, dedicados y apasionados por el café de buena calidad.

**CONSUMIDORES:** Adultos de todas las edades, para el disfrute de conocedores y nuevos aficionados al café de buena calidad. Café gourmet desarrollado para consumidores exigentes como tú.

**PREPARACIÓN:** Disfruta tu café gourmet en diferentes métodos de preparación como filtrados manuales y cafetera eléctrica, prensa francesa, sifón, moka, percolador, incluso espresso. Con un paquete de 500 g puedes preparar unas 60 tazas de café gourmet.

### BENEFICIOS DE CAFÉ TOSTADO GOURMET ENSOÑACIÓN

1. Café tostado producido desde origen, finca, procesamiento, tueste
2. Café Arábica suave, selecto que das sabor perdurable, balanceado, exquisito
3. Producto inocuo, procesado con buenas prácticas y controles sistemáticos
4. Pequeñas producciones, desde el Paisaje cafetero de Colombia para ti
5. Productores expertos en café
6. Café obtenido con procesos rigurosos basados en la tradición, la ciencia y la investigación en calidad
7. Café fresco, recién tostado
8. Café Gourmet tostado listo para que lo prepares a tu gusto y lo compartas con familia y amigos todos los días
9. Te ofrecemos Café Molido en grado medio
10. Te brindamos café tostado en grano, para que lo muelas a tu gusto, al comprarlo te lo molemos a tu gusto.
11. Disfruta cada día de sensaciones memorables con café Ensoñación.
12. Comienza el día con el Aroma delicioso de Café Ensoñación. Te encantará.
13. Compra en línea.
14. Servicio a domicilio y mensajería

## TODO LO QUE NECESITAS SABER SOBRE EL CURSO ONLINE DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y CALIDAD DEL CAFÉ



### CURSO ONLINE

# FERMENTACIÓN CONTROLADA Y CALIDAD DEL CAFÉ

APRENDE A TU PROPIO RITMO Y DESDE CUALQUIER PARTE DEL MUNDO.  
ELIGE ENTRE  
CURSO COMPLETO O LOS MÓDULOS DE TU INTERÉS

- Fundamentos bioquímicos de las fermentaciones
- Tipos de procesos del café
- Factores de la fermentación
- Microbiología
- Química y fisicoquímica de la fermentación del café
- Calidad sensorial, diferenciación del café en la fermentación
- Controles pH, Brix, temperatura, inocuidad, calidad
- Buenas Prácticas en los procesos del café

**REGÍSTRESE AHORA**

 [www.cafegourmetensonacion.com/](http://www.cafegourmetensonacion.com/)

 +57 3017465600

**Inscripciones abiertas**



**GLORIA INÉS PUERTA QUINTERO**  
Maestra Experta en la Calidad y la Fermentación del Café y de otros Alimentos



### ¡Bienvenidos!

Hoy estaremos hablando sobre un curso online muy interesante que se ofrece sobre ""Fermentación Controlada y Calidad del Café"". Este curso está dirigido a todas aquellas personas que deseen adquirir conocimientos y habilidades en el procesamiento del café, específicamente en lo que se refiere a la fermentación y su control para mejorar la calidad y la inocuidad de esta bebida tan apreciada.

### Detalles del Curso

Duración: 4 semanas

Inscripciones abiertas: Sí

Precio del curso: \$ 790.000 pesos colombianos (aproximadamente 220 USD)

Formas de pago: Transferencias, tarjetas, PAYPAL

### Instructor

El curso será impartido por **Gloria Inés Puerta Q., una Maestra Experta en la Calidad y Fermentación del Café y de otros alimentos.** Gloria cuenta con una vasta experiencia en el campo y ha trabajado en múltiples facetas de la industria cafetera. Además, está comprometida con la calidad del café y la inocuidad de los alimentos, lo que garantiza que los contenidos del curso sean de alto nivel y estén actualizados.

## Temario del Curso

Semana 1: Fundamentos de las fermentaciones. Descripción de los tipos de procesamiento del café y de su influencia en la calidad sensorial. Factores de la fermentación del café.

Semana 2: Cambios microbiológicos, físicos, químicos y cinética de la fermentación del café.

Semana 3: Efectos de la fermentación controlada en la calidad sensorial y en la composición química del grano de café. Atributos de la calidad sensorial del café. Estudios de riesgos para la inocuidad del café.

Semana 4: Buenas prácticas, establecimiento de límites y controles en la fermentación y los procesos del café.

## Beneficios

- Aprendizaje
  - Conocimiento de las mejores prácticas y controles para garantizar la calidad especial de tu café.
- Participación
  - Participar en el análisis de procesos de café de tu interés en sesiones virtuales en vivo con la maestra.
- Respuestas
  - Resolución de tus dudas sobre la fermentación y calidad del café por parte de la maestra durante un mes.
- Conexión
  - Acceso desde cualquier ubicación en el mundo.

## Certificado Digital

Al finalizar el curso, los participantes recibirán un certificado digital que acredita su participación y la adquisición de nuevos conocimientos y habilidades. Este certificado puede ser una gran adición a su currículum y les permitirá destacarse en la industria cafetera.

## Cómo Registrarse

El registro para este curso se realiza a través del sitio web: [www.cafegourmetensonacion.com](http://www.cafegourmetensonacion.com). Aquí encontrarás más información sobre el curso. Recibirás un formulario de inscripción que podrás completar. Una vez enviado el formulario y el comprobante de pago recibirás un correo de confirmación con las instrucciones para acceder al curso.

## Contacto

Si tienes alguna pregunta sobre el curso, puedes ponerte en contacto con el equipo a través de los siguientes medios:

- Teléfono: +573017465600
- Correo electrónico: [info@cafegourmetensonacion.com](mailto:info@cafegourmetensonacion.com)
- Página web: [www.cafegourmetensonacion.com](http://www.cafegourmetensonacion.com)
- Youtube: <https://www.youtube.com/@gloriaipuerta>

**¡Esperamos que esta información haya sido útil!**

Recuerda, la fermentación cambia la calidad del café, ¡así que asegúrate de controlarla adecuadamente!

Mayo 2024