



TRADICAFE



Desde la década de 1930 la familia Largo hemos sido productores de café en la vereda la Rica del municipio de Anserna - Caldas, cuando mis abuelos transportaban el grano en sus mulas hasta el pueblo para venderlo y poder subsistir. Ahora, cuatro generaciones después seguimos trabajando para obtener un grano con unas características especiales pero con la experiencia adquirida y transmitida de generación en generación, mejorando cada día para entregar una bebida con sabor a cultura y tradición

# Misión

Producir y comercializar café y plátano de manera sostenible y con altos estándares de calidad, dando valor agregado a través de procesos de transformación (resultante de la actividad productiva)



# Visión

Seremos la empresa pionera en economía circular, dando uso al 90% de los subproductos derivados del café y el plátano así como productos con altos estándares de calidad, haciendo énfasis en los tres pilares fundamentales del desarrollo sostenible (Económico-Social y Ambiental)



# Nuestra Prestaciones

*(de café tostado y molido / en grano)*

Café cultivado de manera amigable con el medio ambiente, conservamos la tradición de nuestros ancestros, tenemos una producción sostenible.

En una taza de nuestro café podrás experimentar notas dulces, frutales y una acidez media.

*Tamaños:*

*125gr*

*250gr*

*500gr*







## *Arequipe Artesanal* *(sabor a café)*

Descubra una deliciosa fusión de sabores en nuestro Arequipe de Café.

Este exquisito producto combina la riqueza del café colombiano con la dulzura suave y cremosa del arequipe, creando una experiencia única para su paladar.

*Tamaño:* 200g

## *Dulce de cerezas*

¿Sabías que la pulpa del café es desechada y altamente contaminante?

Nuestro dulce tiene un enfoque respetuoso con la naturaleza y una solución creativa para el impacto ambiental, siendo cada porción un paso hacia un mundo donde valoramos y aprovechamos los recursos naturales de manera consciente, revela una fusión de sabores entre las cerezas de café y la riqueza de la panela al ser endulzado con esta.

*Tamaño:* 200g





## *Labor Social*

Con el proyecto "Cafeteritos de Anserma", nuestra labor se enfoca en el empalme generacional, buscamos fomentar en los niños el amor por sus raíces, la visión empresarial en el mundo del café y el sentido de pertenencia hacia el campo.

Actualmente, estamos trabajando con 11 niños de la Institución Educativa San Pedro, ubicada en el municipio de Anserma, Caldas. Hemos estado enseñando métodos alternativos para la preparación del café, catación y el aprecio por nuestros recursos locales, entre otras cosas.







*Tradición ancestral*

 **314 8067390**