



<http://www.peruanisimocafe.com>



[ventas@peruanisimocafe.com](mailto:ventas@peruanisimocafe.com)



+51 912 151 572

+51 986 802 813



peruanisimocafe



peruanisimocafe



# NOSOTROS

En Peruanísimo Café nos dedicamos a la venta y abastecimiento y distribución de café orgánico 100% natural a las cafeterías, restaurantes, hoteles, eventos corporativos, Coffe break, en presentación de grano tostado y molido al por mayor y menor, ello de acuerdo a las necesidades de nuestros clientes.

Trabajamos con café que se cultiva en las prominencias más altas de la Selva y Sierra del Perú, se considera café de altura, es decir, superior a los cafés cultivados en altitudes más bajas. La altura hace que las plantas de café se mantengan a una temperatura, cantidad de luz y de oxígeno ideales para que los granos que se cultiven sean de mejor calidad.

Asimismo, somos una empresa que se expande al mercado internacional ya que sabemos la gran variedad de tipos de café y sabores de nuestro Perú y queremos dar a conocer al mundo entero.

Esta empresa se dedica a la venta de café 100% natural vía online, aquí ustedes pueden ver los tipos de café con los que trabajamos, sus presentaciones y precios.

**¡¡¡¡¡ Hacemos delivery gratis!!!! ¡¡ Sí.....GRATIS!!**

## NUESTROS PRODUCTOS



### CAFÉ SANTA ANA

Es de sabor fuerte y aroma intenso, se recomienda su preparación en cafetera tradicional Chemex. Prensa francesa y Maquina eléctrica. Ideal para comenzar el día y terminar la tarde.

- UBICACIÓN: Alto Yurinaki – Villa Rica
- ALTITUD: 1,200 -1,450 m.s.n.m.
- TEMPERATURA: 22° C
- PUNTOS: 83.8 puntos en taza
- HUMEDAD: 11%
- MALLA: 16
- CAFÉ ARABICO: Typica, Bourbon, Caturra



## CAFÉ CATIMOR

Variedad enana/compacta, con altos rendimientos y resistente a las enfermedades de la roya del café y la antracnosis de la cereza (CBD). Aroma a Chocolate Bitter, con sabor dulce achocolatado.

- UBICACIÓN: Alto Eneñas – Villa Rica
- ALTITUD: 1,605 m.s.n.m.
- TEMPERATURA: 20° C
- PUNTOS: 85 puntos en taza
- HUMEDAD: 11%
- MALLA: 16
- CAFÉ ARABICO: Catimor

## CAFÉ GEISHA



A diferencia de otras variedades de café que obtienen sus características por los procesos a los que son sometidos, el Café Geisha goza de características naturales por la variedad de sus aromas y sabores a frutos negros, melocotón, piña, mango, jengibre, papaya, mora, nueces y toques de canela muy suaves; además de fragancias tan especiales como la del jazmín.

- UBICACIÓN: Huancabamba - Oxapampa
- ALTITUD: 1, 750 m.s.n.m.
- TEMPERATURA: 22° C
- PUNTOS: 87.31 puntos en taza
- HUMEDAD: 12%
- MALLA: 18
- CAFÉ ARABICO: GEISHA ESMERALDA



# PRECIOS

FUNDO	SANTA ANA	YOHANN ERDKAMP	VISTA ALEGRE
PUNTOS	84.5 PUNTOS EN TAZA	87.31 PUNTOS EN TAZA	89 PUNTOS EN TAZA
CAFE ARABICO	TIPYCA, BOURBON, CATURRA	CATIMOR	GEISHA ESMERALDA
PRECIO POR kg en SOLES (MAS DE 5 KILOS)	30.00	38.00	75.00
BOLSA DE 250 GR	11.00	15.00	25.00
BOLSA DE 500 GR	17.00	27.00	45.00
BOLSA DE 1 KG	33.00	42.00	82.00

\*INCLUYEN IGV



