



# MITOLOGÍA

¿Por qué pagas  
lo que pagas?



Especialidad  
VS  
Comercial

# Más que un grano...

## El factor humano



- Recolección manual: Solo se seleccionan cerezas en su punto óptimo de madurez (SCA 80+).
- Trabajo ético: Más del 80% del costo en finca es mano de obra calificada que merece salarios dignos.
- Trazabilidad: Conoces el nombre del productor y la altitud de su cosecha.



# Logística de Precisión



- **Protección total:** El café de especialidad viaja en empaques GrainPro para evitar humedad y olores.
- **Cadena corta:** Se busca reducir intermediarios para que el valor regrese a la comunidad caficultora.
- **Preservación:** Cada kilómetro está monitoreado para que el aroma llegue intacto a su destino.





# Maestría en la Transformación

- **Tueste**

- **Artesanal:**

- Cada lote se tuesta

- individualmente

- para resaltar sus matices cítricos, florales o dulces.

- **Ciencia y Arte:** Un barista experto calibra molienda, agua y tiempo para honrar el trabajo del campo.

- **Frescura:** Consumo en el punto óptimo de degasificación, no meses después de ser procesado.





La pregunta real no es **¿por qué este café cuesta tanto?**, sino **¿por qué los otros cuestan tan poco?**



“  
El café es mi adicción.

**Stephen King**  
”



Omar Ortiz  
**Barista**

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



**MITOLOGÍA**