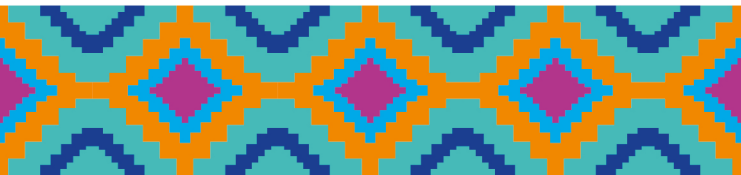




*Café de tierra volcánica
rico en minerales aroma chocolate*

**café grano verde
CERTIFICADO
DIFERENCIADO 84 - 87 PTS**

**Altitud
1300 - 2000 msnm
Cuenca Alto Marañón
Amazonas**





sobre NOSOTROS

Cooperativa **Montaña Azul** nace como iniciativa de un grupo de pequeños agricultores de la cuenca del Alto Marañón cuyas fincas están ubicadas entre los 1300 a 2000 msnm. Sus chacras están cubiertas de árboles de sombra: frutales, leguminosas y maderables. Aquí se cultivan las variedades de muy alta calidad de café típico, caturra, pachas, borbón y villa sarche. El café crece en suelo de origen volcánico rico en minerales lo que hace a nuestro café un café especial y diferente.

Los agricultores que vivimos en esta parte de la región amazónica contamos con una cultura milenaria de procedencia de los Sacha Puyos, quienes dedicaron sus actividades netamente a la agricultura y heredaron esta costumbre hasta la actualidad. Aquí existen importantes monumentos históricos como la ciudadela de Kuelap en Chachapoyas, zonas de protección de más de 3000 hectáreas de bosques de neblina con variedad de micro climas, flora y fauna diversa y única en el mundo. De las alturas de este lugar nacen las aguas dulces que sirven para la producción de café especial y el consumo de la población.



origen

PERÚ / AMAZONAS / LONYA GRANDE

nuestra PRODUCCIÓN

El café de Montaña Azul inicia con la selección de las semillas para la producción plantones en vivero, luego sembramos en campo definitivo brindando los cuidados de acuerdo a las normas de la producción orgánica y certificaciones **IMOcert** y **Fair Trade**.

La cosecha es selectiva, teniendo en cuenta su punto óptimo de maduración y se realiza manualmente grano por grano. A continuación se traslada al centro de beneficio en húmedo. El mismo día se despulpa y fermenta en tanques tina por un periodo de 8 a 12 horas teniendo en cuenta la altitud de las parcelas. El secado se realiza en carpas solares y bandejas, este proceso es muy importante en la producción del café de alta calidad porque exactamente este método nos permite mantener los características organolépticas obtenidos dentro del cultivo. El almacenamiento del producto es en sacos de polipropileno y en ambientes ventilados y limpios.

Nosotros, pequeños productores les ofrecemos trato directo y garantizamos una calidad especial y abastecimiento continuo. Estamos abiertos para construir nuevas relaciones, crear compromisos fuertes de largo plazo y crear un buen futuro tanto para productores como para clientes.



ficha técnica

CAFÉ GRANO VERDE

Variedades	Típica, Caturra, Pache, Borbón, Villa Sarche
Certificaciones	Fair trade - Orgánico
Puntaje en taza	82.5 - 88 pts
Humedad	12%
Olor	Fresco, limpio
Color	Verde oscuro
Defectos	0 - 15%
Producción	5000 kg pergamino
Oferta exportable	1er grado / 12 contenedores
Presentación	Saco de yute 69 kg



nuestro PERFIL DE TAZA

	Suave, mediano
	Chocolate dulce
	Chocolate, mandarina, miel multifloral, panela
Post gusto	Frutos secos
Fragancia	Chocolate
	Suave



ficha técnica

DE ORIGEN

Origen	Perú - Amazonas - Alto Marañón
Altitud	1300 - 2000 msnm
Suelo	Volcánico, rico en minerales y materia orgánica
Árboles de sombra	Ishipingo, Alfaron, Morero, Shaina, Cedro
Árboles frutales	Palto, Naranja, Mandarina, Anuna, Plátano
Temperatura	14 - 27 C°
Precipitación	1200 mm
Humedad	87%
Cosecha	Abril - Septiembre
Organización	Cooperativa Agraria Cafetalera Montaña azul
Floid	32875
N° socios	107
Área de producción	2.3 ha por productor - 250 ha total
Área reforestada	78 ha



nuestros PRODUCTORES

Rober es un productor cafetalero de 40 años. Él vive con su esposa María de 39 años, que es profesora de educación inicial en su pueblo La Pirca y su hija Juliana de 16 años que ya acabó la secundaria y desea estudiar ingeniería civil. Rober sueña con que su hija llegue a ser una profesional. Rober tiene una finca de 3 hectáreas de café de las variedades villa sarche, mondo novo y Cr95 de 84 a 88 pts de taza. Su finca está rodeada de árboles de sombra como andalan, guabas y chamisos que atraen a muchas especies de aves que aportan nutrientes que enriquecen el suelo.

El beneficio en húmedo complementado por el tanque tina, una despulpadora bien calibrada, el tratamiento de agua de miel pulpera, y el secado en secador solar de capacidad de 18 quintales durante 15 días y el almacenamiento de bambú son la clave para un café excelente. El café especial de Rober es trasladado desde la cooperativa en sacos de yute. En el futuro, Rober desea instalar en su finca el sistema de riego por goteo para mejorar la calidad de su producción y lograr el objetivo de los 90 pts de taza.

Rober

Cleider

Cleider, de 42 años, fue militar del CENEPA en 1986 y durante este tiempo de su juventud cruzaba el Amazonas enfrentando mas el hambre y el frío que a los enemigos de su país. Una vez terminado el conflicto regresó a su pueblo y se casó con una amable señorita, Gladis, con quién tuvo dos hermosas niñas.

Ya en su pueblo se dedicó de lleno a la vida cafetalera cultivando en su finca variedades como café bourbon, caturra amarillo y típico. Sus sembríos están rodeados de árboles como el andalan, guaba, naranjo, limón real y palta los mismos que, aparte de dar sombra, protegen a las plantas de las plagas. El método que se usa es el cultivo orgánico.

En las mañanas, cuando inicia la jornada de trabajo, Cleider es acompañado por sus dos amigos, sus fieles perros llamados Don y Negra. El beneficio en húmedo de sus cultivos está complementado por todo lo necesario para producir café orgánico en cantidades pequeñas. El sueño de Cleider es producir café de alta calidad cultivando la variedad geisha y salir adelante para dar un buen futuro a sus dos hijas.





Eliseo es natural de Amazonas y, a sus 51 años, recuerda que desde muy pequeño fue criado en la producción cafetalera al igual que sus abuelos, continuando con esta experiencia familiar de cultivo de café por más de 100 años. Eliseo se casó con una mujer que tenía una hija de su primer matrimonio. La familia creció cuando su hija, años después, dio a luz a su pequeño nieto. Todos viven felices cultivando café.

Eliseo tiene 3 hectáreas de café de las variedades típica, caturra, geisha y también posee plantaciones de caturra amarillo y café cogollo verde de una edad de 3 y 6 años. Dentro del año sus producción alcanza los 120 quintales con un puntaje de taza de 85.7 y en físico un puntaje mínimo de 71 y máximo de 82. Eliseo tiene una carpa solar de 10m por 6m con piso de madera de guayaquil y otro espacio de 14m por 9m para escurrir el agua del producto. Su finca está rodeada de árboles de sombra como guaba, mango, mandarina, palta y piña.

Eliseo es un productor mucha iniciativa en su pueblo, le gusta investigar su producto para sembrar de manera saludable y sostenible. Actualmente busca nuevas alternativas de producción como la cría de abejas para obtener miel, sembrar caña para producir panela e implementó una piscigranja.

Eliseo

Yony

Yony, de 46 años de edad, tiene 5 hijos y está casado con Jenny, quien tiene mucha paciencia con él. Yony está terminando la carrera de agronomía y regresó a su pueblo para involucrarse en el desarrollo de su comunidad. Aquí tomó la iniciativa en la construcción de una trocha carrozable, electrificación, infraestructura del colegio, ronda campesina y creó la asociación de cafetaleros con 2500 productores en el norte del país, luego formé la cooperativa **Montaña Azul** además fui presidente de la central de cafetaleros del Norte del país.

Yony tiene 4 hectáreas de café y cultiva las variedades típica, caturra, pacamara, castillo, catimor, borbón y gran colombia. Su finca está ubicada en la cuenca del Alto Maraón a una altitud de 1500 msnm en suelos ricos en minerales y materia orgánica. Sus sembríos se encuentran cubiertos por árboles frutales, madereros y leguminosas. En su cafetal hay cataratas de agua dulce y cristalina.

El anhelo de Yony es producir el café más limpio del mundo y convertir a su pueblo en un lugar ecológico para que las generaciones venideras no tengan que sufrir las consecuencias del cambio climático.





nuestras CERTIFICACIONES

Contamos con la certificación de **Comercio Justo** y **Orgánico** que garantiza la producción de café bajo normas éticas y de **desarrollo social**.



contacta CON NOSOTROS

+51 968078951
www.coopacma.org
coopacma@coopacma.org
facebook - coopacma

Perú / Amazonas
Lonya Grande
Jr. San Francisco N° 240