

KILAPURA

CAFÉ DE HACIENDA



Café Kilapura **variedad Geisha** nace premiado

Por su fermentación como un buen vino, por ser un café de altura y por ser la variedad más codiciada entre los conocedores.





Floral con dulzor a miel

Así es nuestra
variedad Geisha de Café Kilapura.

Cierra los ojos y antes de prepararlo
siente la fragancia a manzanilla y miel,
luego pon a hacer tu café y ya servido
siente su aroma y sabor a manzanilla,
miel y chocolate almendrado.

La variedad Geisha de Café Kilapura,
hace parte de los cafés más solicitados
por expertos y entusiastas en el mundo
del café.

KILAPURA

CAFÉ DE HACIENDA



El secreto detrás de Café Kilapura

Fermentación
anaeróbica y controlada



Acá surge la magia: Fermentación controlada

Nuestro Café Kilapura variedad Geisha es colocado dentro de tanques de agua pura para luego ser sellados y tener ausencia de oxígeno. Esta técnica fascinante busca resaltar los atributos genéticos en cada pepa.

Son 48 horas para resaltar sabores únicos

Luego del proceso, el café encuentra su perfil ideal entre lo floral y lo afrutado. Algo muy apetecido y buscado por conocedores.



KILAPURA
CAFÉ DE HACIENDA



Para exigentes
paladares

Que les encanta sentir
un buen café





**Al ser un café de altura
surgen sensaciones únicas**

Nuestro Café Geisha se cosecha a los 1.900 m.s.n.m., esto logra un desarrollo lento, sin afanes, al ritmo natural de la planta para poder absorber todo su entorno natural.

**Absolutamente
maravillosos**

Nuestros cafés se desarrollan en una Hacienda que ha respetado por más de 35 años el ecosistema, tanto así, que la naturaleza nativa se encarga de dar la sombra para su crecimiento.



KILAPURA

CAFÉ DE HACIENDA



A todos
nos encanta
un buen café

Y sentir una explosión
de sabores es genial



Prepáralo como experto

Fragancia manzanilla y miel; maracado aroma y sabor a manzanilla, miel y chocolate almendrado.

Café Kilapura es:

- Variedad: Geisha
- Proceso: Semilavado
- Fermentación: Anaeróbica 48 horas
 - Es café de altura: 1.900 m.s.n.m
 - Cultivado bajo sombra
- Departamento: Líbano (Tolima)

PREPARACION



+

H₂O

Una (1) cucharada
sopera llena. (10g)

Una (1) taza de
agua. (100g)

KILAPURA

CAFÉ DE HACIENDA



Comienza a ser experto

Identifica lo que
siente tu lengua





Lo que tu lengua te dice

Toda lengua esta en capacidad de sentir sabores, pero existen lugares donde se marcan los más comunes. Al identificarlos podrás sentir por qué nuestro café es excepcional.



Amargo



Dulce



Ácido



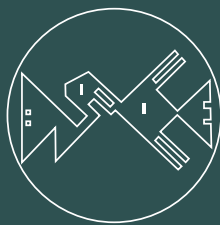
Salado



Umami



KILAPURA
CAFÉ DE HACIENDA



312 432 8345

PIDE TU CAFE



www.cafekilapura.com