

**EMPRESA SOCIO SOSTENIBLE COMERCIALIZADORA DE
PRODUCTOS ECÓLOGICOS SAC.
ESSCPE SAC.**



PERU
HUAYABAMBA

www.thegildedcoffee.com



Calle. Mercedes Gallaguer del Park 397
Of. 401 - San Miguel
Telefax: 566-2817 / 91349273 / 421*8188
E-mail: info@thegildedcoffee.com
www.thegildedcoffee.com



Empresa

Empresa peruana dedicada a la producción y comercialización, principalmente del Café Especial Orgánico cuyo fin está orientado a una labor social, retribuyendo el esfuerzo de los cafetaleros de la provincia de Rodríguez de Mendoza (Valle de Huayabamba) en el departamento de Amazonas Perú, preservando el desarrollo cultural y socioeconómico de la región logrando una ganancia justa en cada uno de los agentes participantes.

Prioriza sus esfuerzos en la importante gestión de desarrollo sostenible y competitivo de la producción orgánica y ecológica. Dispuesta a apoyar a todos los actores involucrados y de esta manera mejorar los ingresos de las familias y contribuir al aprovechamiento sostenido de nuestra agro biodiversidad.





Valle de Huayabamba

Huayabamba se ubica en la provincia de Rodríguez de Mendoza en el departamento de Amazonas, Perú. El nombre proviene de años atrás cuando llegaron los primeros pobladores de la zona, los cuales encontraron una planta con el nombre de Guayaba esta crecía de manera abundante en este valle; Debido a la pronunciación de la misma se fue derivando a lo que actualmente es conocido como Huayabamba el valle de las guayabas. Los naturales de la zona se hacen llamar con mucho orgullo Guayachos.

Presenta una gran bio-diversidad de recursos naturales, arqueológicos, culturales y étnicos. Es un lugar de ensueño, de gente amable que propone una gran alternativa para el turismo, la misma que se complementa con lo arqueológico, lo natural y vivencial en todo su ámbito. Sus microclimas favorecen a la producción del café junto con diversas opciones agropecuarias más.

Huayabamba es un Valle rico no solo por su café sino también por otros productos como el Sacha Inchi, la Estebia, la piña, entre otros.



The Gilded Coffee

The Gilded Coffee es 100% Arábica orgánico de altura y crece bajo sombra a unos 1700 metros sobre el nivel del mar en el valle de Huayabamba-Amazonas, Perú. Cultivado, cosechado y seleccionado por los nativos de la zona. Es un café lavado y secado al sol con características netas de un café gourmet. Con cuerpo medio/alto persistente, balanceado con suavidad y gran riqueza. Aroma muy pronunciado, fuerte chocolatado con notas herbales y aspectos frutales. Acidez media/alta.

The Gilded Coffee es el resultado de un manejo integral del campo, proceso artístico que le da las características especiales y su frescura mantenida por su envase trilaminado con una válvula unidireccional tanto para su presentación en molido como en grano, también cuenta con un sistema zip-lock que ayuda a mantener su calidad después del primer uso.

El nombre de The Gilded se debe a los mitos y leyendas que han pasado de generación en generación sobre la ciudad perdida de los Incas llamada “El Dorado”.





Proceso Especial



Nuestro café es producido a una altura promedio de 1,700 m.s.n.m. cuya exclusiva característica en el Perú es la de Especial Orgánico, cultivado con abonos naturales suministrados por la flora y fauna silvestre, el gran beneficio de nuestro café orgánico es que está absolutamente libre de residuos químicos. No se permiten los aditivos y conservantes (salvo los naturales); ni plaguicidas, no contienen hormonas; ni metales pesados (presentes en suelos y aguas) y no dejamos que el producto sea irradiado por otros elementos nocivos.





Proceso Especial



Producidos bajo la sombra de plantación diversificada de frutales, como cítricos, otros como palto, cacao, chirimoya, etc. el manejo de los árboles de sombra permanente favorecen la ventilación dentro de la plantación y disminuyen las condiciones ambientales para el desarrollo de las plagas y enfermedades de la plantación. El cafeto demora de 3 a 4 años en dar sus frutos los cuales, maduros y bien pintones son cosechados y seleccionados para el despulpado, que tiene lugar el mismo día, su fermentado se produce entre 12 a 16 horas, luego es lavado con aguas limpias en canal de correteo. El secado eficiente sobre mantas gruesas, con protección de la luz directa que garantiza la calidad del café en pergamino a efecto de conservar su humedad al 12%, es almacenado en lugares libres de olores fuertes, finalmente se obtiene un rendimiento del 75% a 80% de calidad.





Proceso Especial



Es procesado cumpliendo los estándares internacionales, sólo en “Grano de Oro”, 100% de exportación y envasado al vacío en bolsas trilaminadas con una válvula desgasificadora unidireccional que permite mantener su frescura y la no acumulación de carbono, adicionalmente tiene el sistema zip-lock para conservar el café después del primer uso.



Nuestros Productos



Presentación



Descripción

CAFÉ ESPECIAL ORGÁNICO GRADO 1 CALIDAD PREMIUM

Envase 250 Gr.
Café 100% arábica
12 % Humedad, Defecto 15.
Tueste medio.
Bolsa Trilaminada
Caja por 20 UNIDADES

Presentación



Descripción

CAFÉ ESPECIAL ORGÁNICO GRADO 1 CALIDAD PREMIUM

Envase de 250 gr.
Café 100% arábica
12 % Humedad, Defecto 15.
Tueste medio.
Forrado en bolsa de yute, caja de cartón
decorativo
Bolsa Trilaminada
Caja por 18 UNIDADES



Nuestros Productos



Presentación



Descripción

CAFÉ ESPECIAL ORGÁNICO GRADO 1 CALIDAD ESPECIAL

Envase de 250 gr.
Café 100% arábica
12 % Humedad, Defecto 10.
Tueste medio.
Bolsa Trilaminada
Caja por 24 UNIDADES

Presentación



Descripción

CAFÉ ESPECIAL ORGÁNICO GRADO 1 CALIDAD ESPECIAL

Envase de 50gr.
café 100% arábica a
12 % Humedad, Defecto 10.
Tueste medio.
Bolsa Trilaminada
Caja por 120 UNIDADES





Nuestros Productos

Presentación



Descripción

CAFÉ ESPECIAL ORGÁNICO GRADO 1 CALIDAD ESPECIAL

1 Kg.
Café 100% arabica
12 % Humedad, Defecto 10.
Tueste medio.
Bolsa Trilaminada
Caja por 9 UNIDADES

Valor Nutritivo

Nuestro café por sus características y calidad, contiene un alto valor en vitaminas, minerales, hidratos de carbono y proteínas, por lo que es un producto capaz de satisfacer el equilibrio de los constituyentes nutritivos del organismo humano, por ser una bebida natural energizante.





Proyeccion Social



Foto con
Cafetaleros de
Achamal (Valle
de Huayabamba)

La zona donde se produce el café, es un asentamiento rural, donde la atención de la niñez es casi nula por parte de las autoridades del Estado, por eso nuestra empresa ha venido realizando una serie de actividades de índole social destinada a la ayuda, protección de niños y adolescentes. Esta atención es dirigida especialmente a satisfacer tres necesidades prioritarias: útiles escolares, salud y recreación. Nuestras visitas son siempre acompañadas de programas con los niños de la escuela de Achamal, lugar de producción del café, naturalmente con la colaboración de los padres que son los productores. Al mismo tiempo los niños van conociendo y tomando conciencia de la importancia del café como alimento y como formación de riqueza.



Foto con
nuestros amigos
de Japón en la
escuela de
Achamal (Valle
de Huayabamba)

