

KILAPURA  
CAFÉ DE HACIENDA



¿Por qué Café Kilapura  
**variedad Bourbon Rosado**  
es todo un premio?

Por su genética ancestral, por  
crecer en suelos volcánicos y  
porque su sabor y aroma son  
perfectos en cualquier hora.





## Dulzor con cítrico

Algo que solo puede dar nuestra **variedad Bourbon Rosado** de Café Kilapura.

Abre la bolsa, acerca tu nariz al café y deja que su fragancia a caramelo y el toque a mandarina enloquezca tu ser.

Ahora prepáralo y siente en el primer sorbo su aroma y sabor a chocolate, un toque equilibrado de mandarina y el dulzor de caramelo.

Con la variedad Bourbon Rosado de Café Kilapura, entras al fascinante mundo de cafés que realmente hacen tu día maravilloso.

KILAPURA

CAFÉ DE HACIENDA



Una variedad  
impulsada  
por los  
franceses

Que se quedó  
en las montañas  
colombianas





## La genética ancestral en cada grano de café

Tomar un Café Kilapura Bourbon Rosado es disfrutar de un café que los franceses sembraron en la isla de Borbon en 1.715.

Ya en el siglo XIX (19) los misioneros franceses introdujeron las plantas a Sur America, plantas que hoy te dan el café que tienes en tus manos.

## Condiciones geográficas únicas

Nuestro café se produce en lo alto de la cordillera central (1.900 m.s.n.m.), con un clima fresco durante todo el año, que permite el ambiente propicio para el desarrollo de un café sorprendente.



KILAPURA  
CAFÉ DE HACIENDA



Siempre es un  
buen momento

Cuando tienes en  
casa un café con  
privilegios





**Su sorprendente  
sabor es gracias a que  
produce pocos granos**

Los cultivos de Bourbon Rosado se dan en condiciones climáticas y topográficas únicas. Por eso surgen pocos frutos pero con estándares de genialidad en el sabor.

**Una variedad  
de muchos cuidados**

Cada planta tiene una altura de 3 m, necesita temperaturas elevadas, constantes, y estar protegida por la sombra de árboles nativos.

Es un consentido y gracias a estos cuidados solo los mejores frutos brotan de él.



KILAPURA  
CAFÉ DE HACIENDA



# Es importante saber de dónde vienen tus alimentos

Sobre todo si eres  
amante del café





## Café Kilapura es un café de Hacienda

Son 35 años respetando el medio ambiente, dejando crecer árboles nativos para crear sombras reparadoras. Acá las plantas de café crece con total libertad; al natural, sin pesticidas.

## Café Kilapura y el medio ambiente

Cuando tomas un Café Kilapura sabes que prestamos especial atención al cuidado del suelo y el manejo adecuado del agua. Estamos enfocados en prácticas agrícolas responsables.

Esto no solo ayuda a la calidad del café, si no que también promueve un cultivo más ecológico y respetuoso con el medio ambiente.



KILAPURA

CAFÉ DE HACIENDA



Un  
buen café  
es para  
cualquier  
momento

No importa la hora  
del día; los privilegios  
de un buen café  
siempre se sienten





## Prepáralo como experto

Fragancia a caramelo y el toque sutil a mandarina, profundo aroma y sabor a chocolate, el cítrico de la mandarina y el dulzor del caramelo.

### Café Kilapura es:

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

# PREPARACION



+

# H<sub>2</sub>O

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



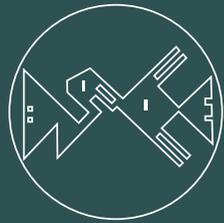
Salado



Umami



**KILAPURA**  
**CAFÉ DE HACIENDA**



**312 432 8345**

**PIDE TU CAFE**



[www.cafekilapura.com](http://www.cafekilapura.com)