



Descubre en Café Calcol cómo nuestras variedades
y tipos de molienda elevan cada taza.

variedades Únicas, Calidad Inigualable: **Así Sabe Café Calcol**



Bourbon

Rojo/Amarillo

Es una de las variedades más antiguas y apreciadas del café Arábica. Originario de la isla de Reunión (antes llamada Isla Bourbon), se ha expandido a muchos países productores debido a su perfil balanceado.

Características:

- Notas dulces y afrutadas, con un cuerpo medio.
- Acidez brillante pero equilibrada.
- Ideal para quienes disfrutan de un café suave pero con carácter.



Catuai

Es una variedad híbrida originada en Brasil, resultado del cruce entre Mundo Novo y Caturra. Es conocida por su resistencia y buena productividad, lo que la hace popular en América Latina.

Características:

- Sabor balanceado con notas dulces y achocolatadas.
- Perfecto para quienes prefieren un café más suave.
- Menor acidez que otras variedades, con un cuerpo agradable.



Geisha

Es la joya del mundo del café de especialidad. Original de Etiopía, se hizo mundialmente famoso tras ser cultivado en Panamá, donde conquistó los paladares de los expertos por su perfil único.

Características:

- Aromas intensos y florales, parecidos al jazmín.
- Notas de té negro, frutos cítricos y melocotón.
- Cuerpo delicado y una acidez brillante.

La Molienda Ideal para tu Café



En Grano

Para quienes prefieren moler su café al momento y disfrutar máxima frescura y aroma.



Molido Grueso

Ideal para prensa francesa y métodos de extracción lenta. Resalta notas suaves y cuerpo balanceado.



Molido Medio

Ideal para prensa francesa y métodos de extracción lenta. Resalta notas suaves y cuerpo balanceado.



Molido Fino

Ideal para prensa francesa y métodos de extracción lenta. Resalta notas suaves y cuerpo balanceado.