



# CAFÉ CANGREJO 2050+

CAFÉ ESPECIAL DE ORIGEN | EL AGUILA, VALLE  
PROCESOS: LAVADO, HONEY, NATURAL

## NOSOTROS

Inspirados por el caficultor conocido como “cangrejo” y el cangrejo de agua dulce (Pseudohelphusidae) especie que habita los yacimientos de agua de las fincas donde se cultiva el café.

Producimos y procesamos café especial de origen, el cual comercializamos en verde o tostado



## EQUIPO

**Cultivo:** caficultores del municipio de el Águila Valle.

**Maquila:** procesamos directamente el café, garantizando la trazabilidad y calidad del producto.

**Representantes:**  
Edwin Fernando Galvis Franco  
Andredy Zapata Gallego

## CANGREJO DE AGUA DULCE



## CONTEXTO

### PROBLEMA: CALIDAD Y CANALES DE DISTRIBUCION

Debido a condiciones económicas y canales de distribución, en su mayoría el café se comercializa bajo el proceso tradicional, el cual otorga un producto estándar al consumidor y una retribución económica baja para el productor.

### SOLUCION: ACOMPAÑAMIENTO, TRANSFORMACION DEL ENTORNO

Acompañamiento a los caficultores en prácticas de procesamiento, transformación de materia prima, establecimiento de canales de distribución directos con tostadores y consumidores, brindando una gran experiencia y un mejor producto.

## PROCESOS DE BENEFICIO



## PRODUCTOS:

CAFÉ TOSTADO EN GRANO O MOLIDO:	DRIP BAG:	CAFÉ EN VERDE:
250G, 340G, 500G, 2500G	SOBRE INDIVIDUAL DE CAFÉ TOSTADO (10G)	SACOS POR 70 KG

### SEGMENTOS DE CLIENTES:

Tostadores nacionales e internacionales - cafeterías, restaurantes, oficinas - hogares



cafecangrejo@gmail.com



Café Cangrejo



3113902658



@cafecangrejo2050