

CAFÉ CON HISTORIA

Destaca por su calidad sensorial, trazabilidad y el cuidado minucioso durante todo el proceso, desde la finca hasta la taza.



no. 06

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Cosecha 2026 - 2027

Durante la fermentación anaeróbica, se monitorean variables como el tiempo, la temperatura y la presión. Algunos productores incluso utilizan válvulas para liberar gases o los cambios de pH durante el proceso.

Un origen único e irrepetible.



El mapa de sabores del café de especialidad.



@eccalifornia



Exportadora de
Café California



Exportadora de Café California cuenta con 85 años de experiencia en la exportación de café y es la empresa líder en servicios dentro de la cadena de valor del café en **México**.

Formamos parte de **Neumann Kaffee Gruppe (NKG)**, el grupo de servicios de café verde más grande del mundo. En 2014, Exportadora de Café California comercializó café de especialidad por primera vez. Tras siete años de desarrollo, la empresa decidió conformar un equipo especializado para gestionar y operar el área de cafés de especialidad.

Nuestro café de especialidad es el resultado de toda una vida de trabajo por parte de nuestros productores, quienes se esfuerzan por alcanzar la más alta calidad en cada cosecha. Muchos de ellos forman parte de nuestro programa Por Más Café – Bloom, una iniciativa que brinda a nuestros productores aliados las oportunidades y los recursos necesarios para desarrollar el máximo potencial de sus cultivos. Algunas de nuestras marcas de café de especialidad llevan con orgullo el sello de este programa.

En 2023, ampliamos y renovamos nuestro laboratorio de cafés de especialidad para reforzar el compromiso de nuestros Q-Graders con la evaluación, el aseguramiento y el mantenimiento de la calidad del café. Además, buscamos ofrecer a nuestros clientes un espacio ideal para vivir una experiencia de catación profesional.

**CADA
GRANO
IMPORTA &
CADA CAFÉ CUENTA**



Índice



6. **Bellavista**

Bellavista, Chiapas

8. **El Jaguar**

Frontera Comala, Chiapas

10. **El Buho**

Los Altos, Chiapas

12. **El Venado**

Xalisco, Nayarit

14. **Finca Teresa**

Villacorzo, Chiapas

16. **Zongo Veracruz**

Zongolica, Veracruz





24.

Dragon Natural Tepic

Tepic, Nayarit

26.

Dragon Natural Chiapas

Villacorzo, Chiapas

28.

Blue Skull

Chimhucum, Chiapas

30.

Mad Mash

Pantelhó, Chiapas

18.

Women Power Zongolica

Zongolica, Veracruz

20.

Women Power Los Altos

Los Altos, Chiapas

22.

Finca Santoli

Teocelo, Veracruz



34.

Tierra de Reinas

Chocamán, Veracruz

36.

Coaqueche

Huatusco, Veracruz

38.

Purple Haze

Unión Juárez, Chiapas

Bellavista



Perfil de Taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **Bellavista**

Altitud: **1,600-1,850 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Caturra, Catuai, Bourbon**

Periodo de cosecha: **Febrero - Abril**

Proceso: **Lavado, Secado al sol**

Aroma: **Frutas de hueso**

Notas: **Vainilla, Frutas de hueso, Albaricoque**

Dulzura: **Caramelo**

Acidez: **Frutal**

Puntaje: **84**

Origen

Frontera, Chiapas, se encuentra en la Sierra Madre, en la zona fronteriza con las montañas de Huehuetenango, compartiendo los mismos microclimas. El café se cultiva entre bosques que albergan una vasta riqueza de flora y fauna endémicas.

Productores

Este café proviene de un grupo de pequeños productores ubicados en la Frontera, Chiapas, cerca de la región Bellavista. Estos productores forman parte del programa Bloom. Ellos cosechan y procesan su café con métodos artesanales, como despulpado manual, tanques de fermentación y secado al sol en patio.

Café

El café es cultivado bajo la sombra árboles nativos con prácticas sustentables por lo que no hay uso de productos contaminantes. El microclima, ubicación, prácticas, esfuerzo, pasión y amor por parte de los productores crea una excepcional y exquisita taza. Destacando notas a vainilla, albaricoque y frutas de hueso.

Marca

VW "Kombi" fue creada en los sesenta, con el objetivo de ser utilizada en las industrias como un vehículo utilitario. Sorpresivamente, a las familias, hippies y surfistas les encantó. En los setenta, México comenzó a producir y vender el "Vocho" y la "Combi", los cuales se volvieron muy populares en todo el país.

En Bellavista, aún es muy común ver estos vehículos transportando café y personas, yendo y viniendo desde los puntos de compra de café y las parcelas. La idea de usar el modelo de 1976 en el logo viene de una familia alemana de productores de café que llevó este auto de Alemania a Costa Rica en los años ochenta y viajaron por toda América desde Canadá hasta la Patagonia.

El color amarillo fue seleccionado por un juego de México, llamado "vocho amarillo", que consiste en que cada vez que aparece un VW Beetle amarillo tienes que decirlo antes, de otra manera serás golpeado en el brazo. Entonces, cada vez que veas un saco de Bellavista... ¡Haz que el juego comience!



El Jaguar

Origen

Frontera, Chiapas, se ubica en la Sierra Madre, en la frontera con las montañas de Huehuetenango, compartiendo los mismos microclimas que caracterizan a esta región. Aquí, el café se cultiva entre los bosques, rodeado de una vasta riqueza de flora y fauna endémicas.

Productores

Este café proviene de un grupo de pequeños productores ubicados en la región de Frontera, Chiapas, principalmente en el municipio de Siltepec. Muchos de ellos forman parte del programa Bloom y emplean métodos artesanales para la cosecha y el procesamiento de sus cafés, como el despulpado manual, la fermentación en tanques de madera y el secado al sol en patios.

Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **Jaguar Siltepec**

Altitud: **1,600-1,850 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Caturra, Catuai**

Periodo de cosecha: **Febrero - Abril**

Proceso: **Lavado, Secado al sol**

Aroma: **Picante, Clavo, Chocolate amargo**

Notas: **Cacao, Picante, Menta**

Dulzura: **Caramelo**

Acidez: **Fina acidez**

Puntaje: **84**



Café

Este café se cultiva bajo la sombra de árboles nativos, siguiendo prácticas sostenibles que prescinden del uso de agentes contaminantes. La combinación de todos estos factores —los microclimas, la ubicación, las prácticas agrícolas y el esfuerzo, la pasión y el amor de quienes lo producen— da como resultado una taza excepcional y exquisita, con notas de chocolate oscuro, fruto de cacao, cardamomo, clavo, anís, menta y otras especias.

El jaguar es el tercer felino más grande del mundo, después del león y el tigre. Es una de las especies más emblemáticas de México, especialmente por su profundo significado espiritual para pueblos originarios como los mayas y los mexicas.

Los productores de la región cuentan que es común avistar jaguares en las plantaciones de café, un reflejo de la riqueza natural y del equilibrio ecológico que caracteriza estos cafetales. El jaguar representa el vínculo entre nuestros productores de café y la tierra que cultivan, recordándonos la estrecha relación entre la naturaleza, la tradición y el origen de cada taza.

Marca



El Buho



Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **El Buho**

Altitud: **1,600-1,850 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Caturra, Bourbon**

Periodo de cosecha: **Febrero - Abril**

Proceso: **Lavado, Secado al sol**

Aroma: **Tropical, Flores**

Notas: **Jazmín, Mandarina**

Dulzura: **Carambola**

Acidez: **Alta acidez cítrica**

Puntaje: **84**

Origen

Los Altos de Chiapas se ubican en la región montañosa del noreste del estado, a tan solo dos horas de la capital, San Cristóbal de las Casas. Esta reconocida ciudad mágica, se destaca además por su extraordinaria gastronomía y su profunda riqueza cultural.

La región está conformada por extensos valles y montañas con una gran diversidad de flora y fauna, ubicados entre los 1,500 y 3,000 metros sobre el nivel del mar. En esta zona aún es posible encontrar bosques primarios que colindan con la Selva Lacandona, territorio donde habitaron los antiguos pueblos mayas.

Productores

Los Tzeltales (Winik Atel) son uno de los principales pueblos descendientes de la cultura maya. Habitan en las zonas altas de Chiapas, México, donde mantienen vivas sus tradiciones y cultura. En esta región, el tzeltal es la lengua materna de la mayoría de sus habitantes.

Comunidades como Pantelhó y sus alrededores se rigen bajo sus propias costumbres y formas de organización. Sin embargo, enfrentan importantes retos como la falta de acceso a educación, servicios médicos y condiciones de pobreza.

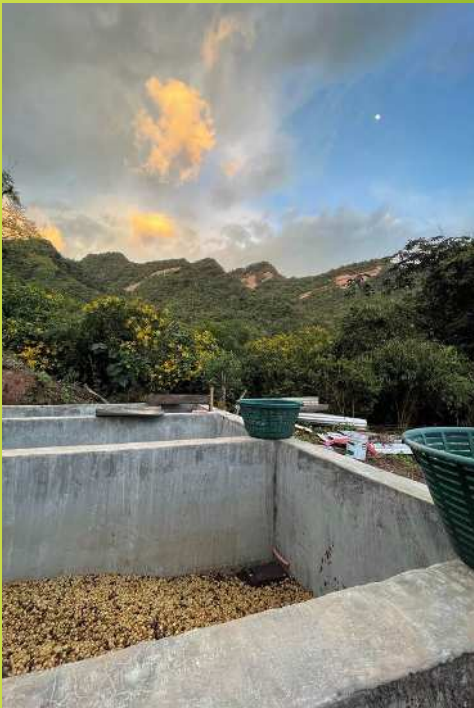
Café

Este café se cultiva bajo sombra de especies nativas, siguiendo prácticas sostenibles que evitan el uso de productos contaminantes. La combinación del microclima, la ubicación, las prácticas agrícolas y el esfuerzo, pasión y dedicación de los productores da como resultado una taza excepcional y exquisita, con notas de flor de jazmín, mandarina y una acidez cítrica brillante.

Marca

El búho tiene un significado especial en las antiguas culturas mayas. Según la leyenda, el tecolote posee la capacidad de revelar aquello que permanece oculto en el alma de las personas, por lo que los habitantes de la región lo consideran un ser vinculado con los dioses mayas.

Se cree que los nahuales —personas con la capacidad de transformarse en animales— fueron guiados por los búhos para proteger a su pueblo, sus creencias y su cultura. El diseño y los colores de este ave representan un alebrije, un ser simbólico que acompaña a los humanos en su camino espiritual.



El Venado

Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **El Venado**

Altitud: **900-1,000 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Catuai, Caturra, Bourbon, Geisha**

Periodo de cosecha: **Febrero - Marzo**

Proceso: **Lavado, Secado al sol**

Aroma: **Especias**

Notas: **Tabaco, Clavo, Picante**

Dulzura: **Caramelo, Suave**

Acidez: **Toronja**

Puntaje: **83**

Origen

Nayarit se encuentra al noreste de México, lo que hace que sea el café cultivado más al norte de América. Nayarit significa el hijo de dios que está en el cielo y en el sol. Proviene de un líder Cora muy famoso que fue el fundador del reino de Huacica, quién resistió la conquista española por casi 200 años

Productores

Este café viene de un pequeño grupo de productores ubicados en diferentes regiones de Tepic, como El Venado, Cuarenteño, entre otros. Esta región es conocida por producir poco café, pero de calidad excepcional. La principal fuente de ingresos de los productores viene del cultivo de aguacate, mismo que es plantado en el cafetal, es poco común que la poda se lleve a cabo, por lo que el café crece de manera salvaje. Las nuevas prácticas han sido un éxito y las plantaciones incrementarán su producción.



EXPORTADORA DE
CAFÉ CALIFORNIA



El Venado Nayarit

PRODUCT OF
PRODUCTO DE MÉXICO
016 2028
COFFEE NET WEIGHT 69 KG

Café

El café se cultiva bajo la sombra de árboles de aguacate, sin prácticas específicas para el café. Esto crea una taza única y extravagante. Destacan las notas y sabores a tabaco, pimienta y clavo, con acidez a toronja y un cuerpo sedoso.

En Nayarit el arte Huichol es muy popular, consiste en pegar pequeñas piezas de colores creando diferentes patrones, como animales, para hacer collares o ropa. “Los Huicholes” son un grupo étnico que habitan en Nayarit y su arte es muy conocido internacionalmente. El venado representa un animal adorado por los huicholes; el cuento narra que los nativos estaban muriendo por falta de comida y enviaron a cuatro jóvenes a cazar, cada uno representaba los elementos, agua, fuego, aire y tierra. Después de varios días caminando, vieron un venado saltar, una vez que lo capturaron, el venado se transformó en una planta llamada peyote. Regresaron a su pueblo con esta planta mágica y los aldeanos no volvieron a pasar hambre.

Marca



Finca Teresa

Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **Finca Teresa**

Altitud: **1,400-1,800 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Sarchimor, Bourbon**

Periodo de cosecha: **Diciembre - Marzo**

Proceso: **Lavado, Secado al sol**

Aroma: **Frutos tropicales**

Notas: **Mora, Frambuesa**

Dulzura: **Caramelo**

Acidez: **Granada**

Puntaje: **85**



Origen

La Frailesca, una de las regiones económicas más importantes de Chiapas, destaca por su actividad ganadera. En sus zonas altas, prosperan cultivos como el café y el maíz. Su nombre proviene de la época colonial, cuando Villa Corzo estuvo bajo la administración de los frailes dominicos. Además, en esta región se encuentra una de las montañas cafetaleras más elevadas, conocida como "Los Tres Picos", que alcanza los 2,500 metros sobre el nivel del mar.

Productores

Este café proviene de un grupo de pequeños productores ubicados en la región de La Frailesca, Chiapas, principalmente en Sierra Morena. Utilizando técnicas tradicionales, cosechan y procesan su café de manera manual, mediante prácticas como el despulpado a mano, la fermentación en tanques de plástico y el secado en camas africanas, un método poco común en México. También realizan una selección y limpieza del café pergamino con zarandas elaboradas artesanalmente. Además, los productores han explorado nuevos procesos como naturales, honey, maceración carbónica, con el objetivo de mejorar la calidad de su café y obtener mejores precios por su trabajo y dedicación.

Café

Este café se cultiva bajo prácticas modernas, con una menor cobertura de sombra en comparación con los métodos tradicionales utilizados anteriormente. La combinación de su ubicación, métodos de cultivo y la dedicación, pasión y cuidado de los productores da como resultado una taza excepcional y refinada, con notas de zarzamora, arándano, frambuesa y arándano rojo, acompañadas de una dulzura que recuerda a la pitahaya, piña, maracuyá y mango, con una acidez equilibrada de granada.

Marca

Este logotipo está inspirado en una historia real de Villa Corzo. Al llegar a la región, nos sorprendió encontrarla completamente rodeada de ranchos ganaderos a una altitud de apenas 500 m s.n.m. Después de una hora de recorrido surgió la pregunta: ¿dónde están las fincas de café?, ¿de dónde proviene el reconocido café de especialidad?

Al ascender por la montaña, el camino se volvió cada vez más complicado; a los 1,100 m s.n.m. comenzaron a aparecer los primeros cafetales, pero el terreno era tan accidentado que el vehículo finalmente quedó averiado. Continuamos a pie y, mientras más subíamos, descubríamos fincas de café cada vez más excepcionales, hasta llegar a un punto donde la vista sobre las plantaciones hizo que todo el esfuerzo valiera la pena.

Debido al terreno escarpado y difícil acceso, los productores utilizan mulas y ganado para transportar su café. El grano rojo ubicado sobre la calavera representa el impacto social del café, que contribuye a mejorar la calidad de vida de las familias productoras mediante mejores precios por la extraordinaria calidad de su cosecha.



Zongo Veracruz



Origen

Zongolica, Veracruz, se ubica en la zona montañosa del estado, a tan solo dos horas del puerto y a una altitud de 1,600 metros sobre el nivel del mar. Sus diversos microclimas y bosques primarios crean un ecosistema ideal para el cultivo de este café excepcional.

Productores

Este café proviene de un grupo de pequeños productores ubicados en la región de Zongolica, Veracruz. Todos ellos forman parte de nuestro programa Bloom y emplean métodos artesanales para la cosecha y procesamiento de sus cafés, como el despulpado manual, la fermentación en tanques de madera y el secado al sol en patios.



Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **Zongo**

Altitud: **900-1,600 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **H1, Obata, Sarchimor**

Periodo de cosecha: **Enero - Marzo**

Proceso: **Lavado**

Aroma: **Cedro**

Notas: **Flor de café, cedro**

Dulzura: **Ligeramente a caramelo**

Acidez: **Limón**

Puntaje: **83.5**

Café

Este café se cultiva bajo sombra de especies endémicas, siguiendo prácticas sostenibles que evitan el uso de productos contaminantes. La combinación de los microclimas, la ubicación, las prácticas agrícolas y el esfuerzo, pasión y dedicación de los productores da como resultado una taza excepcional y exquisita, con notas de cedro, flor de café, pepino y una acidez cítrica de lima.

En las laderas de la Sierra de Zongolica se encuentra un pueblo rodeado de naturaleza, donde una cascada nace del Río Blanco. Este mágico lugar es conocido como “El Elefante”, ya que los habitantes creen que las formaciones rocosas asemejan la cabeza de este animal, mientras que el agua representa sus colmillos.

Marca

Este paisaje es considerado un sitio especial y de gran valor espiritual, al que muchas personas acuden para admirar y rendir homenaje a la belleza natural que lo rodea.



Women Power

Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **WP Zongolica**

Altitud: **900-1,600 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Sarchimor, Obata, H1**

Periodo de cosecha: **Enero - Marzo**

Proceso: **Secado al sol**

Aroma: **Dulce, Chocolate amargo**

Notas: **Chocolate, Granada**

Dulzura: **Caramelo**

Acidez: **Cítrico**

Puntaje: **84.5**

Productores

La disponibilidad de café en México ha disminuido significativamente debido a diversos factores, como la roya del café y el envejecimiento de las plantaciones. Esta reducción en la producción ha provocado que familias completas o algunos de sus integrantes migren hacia zonas urbanas, dejando muchas fincas cafetaleras abandonadas.

La migración de los hombres ha transformado los roles tradicionales dentro de las comunidades, incrementando la participación de las mujeres en las actividades agrícolas. Ellas siempre han desempeñado un papel fundamental en la economía, no solo como productoras, sino también como emprendedoras y guardianas de la cultura.

Sin embargo, las desigualdades de género, especialmente en las zonas rurales, continúan limitando su acceso y control sobre recursos.



El grupo de productoras está conformado por 94 mujeres, de las cuales el 32% tiene menos de 35 años. Con el objetivo de reducir las desigualdades existentes y generar mayores oportunidades económicas para las mujeres, buscamos apoyar a las productoras de café.

Las mujeres cafetaleras de este grupo son pequeñas productoras que trabajan parcelas de aproximadamente 1.5 hectáreas. La mayor parte del café producido proviene de variedades tradicionales de arábica, con una presencia destacada de Sarchimor, Obatá y H1. Generalmente, las productoras despulpan su café de manera manual y realizan la fermentación en pequeños tanques. Proponemos una alianza basada en valores compartidos, enfocada en impulsar un abastecimiento de café sostenible e inclusivo, fortaleciendo el trabajo de este grupo de mujeres productoras.

- * 94 mujeres productoras de café forman parte del grupo.
- * 2,000 sacos de 69 kg de café producido.
- * Presencia en 5 municipios.

Café

Las mujeres productoras de este grupo son pequeñas propietarias con parcelas de aproximadamente 1.5 hectáreas en promedio. Casi todo el café producido en esta región proviene de variedades tradicionales de arábica, con una mayor presencia de Sarchimor, Obatá y H1. Las productoras suelen realizar el despulpado del café de manera manual y llevan a cabo la fermentación en pequeños tanques.

Marca

Women Power reconoce el café producido por mujeres indígenas, quienes desempeñan un papel fundamental como guardianas de conocimientos ancestrales esenciales para preservar el patrimonio y la cultura mexicana dentro de sus comunidades.

Creamos esta identidad para el grupo de mujeres de la región de Zongolica que, año tras año, cultivan y cosechan este café con amor y dedicación. Nuestra misión es brindar trazabilidad completa, reconociendo y recompensando a estas mujeres excepcionales por la alta calidad de su café y por su valiosa contribución al mundo.



Women Power

Productores

La disponibilidad de café en México ha disminuido significativamente debido a factores como la roya del café y el envejecimiento de las plantaciones. Esta reducción en la producción ha provocado la migración de familias completas o de algunos de sus integrantes hacia zonas urbanas, dejando muchas fincas cafetaleras abandonadas.

La migración de los hombres ha transformado los roles tradicionales dentro de las comunidades, incrementando la participación de las mujeres en la agricultura. Ellas han desempeñado siempre un papel esencial en la economía, no solo como productoras, sino también como emprendedoras y guardianas del patrimonio cultural. Sin embargo, las desigualdades de género, continúan limitando su acceso a recursos, educación, empleo y toma de decisiones, colocándolas en condiciones de mayor vulnerabilidad.

El grupo está conformado por 102 mujeres productoras de café: 12 menores de 29 años, 57 entre 30 y 50 años y 33 mayores de 50 años. Esta iniciativa busca reducir las desigualdades existentes y generar nuevas oportunidades económicas para las mujeres.



Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **WP Los Altos**

Altitud: **1,100-1,500 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Typica, Bourbon, Caturra**

Periodo de cosecha: **Diciembre - Marzo**

Proceso: **Secado al sol**

Aroma: **Flores, Frutas de hueso**

Notas: **Piña, Maracuyá, Caramelo**

Dulzura: **Caramelo**

Acidez: **Naranja cítrica**

Puntaje: **85**

Proponemos una alianza basada en valores compartidos, enfocada en impulsar un abastecimiento de café sostenible e inclusivo junto a este grupo de mujeres productoras.

- * 102 mujeres productoras de café forman parte del grupo.
- * 1,500 sacos de 69 kg de café producido.
- * Presencia en 5 municipios.

Las mujeres productoras de este grupo son pequeñas productoras con parcelas de aproximadamente 1.20 hectáreas en promedio. La mayor parte del café producido proviene de variedades tradicionales de arábica, como Typica, Bourbon, Caturra y Catuaí. Las productoras realizan generalmente el despulpado del café de manera manual y llevan a cabo la fermentación en pequeños tanques.

Café

Marca

Women Power reconoce el café producido por mujeres indígenas, quienes desempeñan un papel fundamental como guardianas de conocimientos tradicionales esenciales para preservar la cultura mexicana dentro de sus comunidades. Creamos esta etiqueta para el grupo de mujeres de la región de Los Altos de Chiapas que, año tras año, cultivan y cosechan este café con amor y dedicación. Nuestra misión es brindar trazabilidad completa, reconociendo y recompensando a estas mujeres excepcionales por la alta calidad de su café y por su valiosa contribución al mundo.



Finca Santoli



Origen

En la década de 1950, el abuelo Crecencio Pérez Fernández transmitió a su nieto Ranulfo Lara Pérez el amor por el campo, la agricultura y la naturaleza, en el municipio vecino de Juchique de Ferrer, en Plan de Las Hayas, Veracruz.

Con el paso de los años y gracias a un gran esfuerzo, adquirieron la primera propiedad de 5 hectáreas, donde comenzaron a cultivar café, plátano, naranja y frutos endémicos en el municipio de Teocelo, Veracruz, en la Finca Santa Rosa. Siguiendo la tradición familiar, los hijos de Don Ranulfo continúan con la producción y comercialización del aromático café Santa Rosa.

Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **Finca Santoli**

Altitud: **1,200 - 1,350 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Anacafé 14**

Periodo de cosecha: **Diciembre en adelante**

Proceso: **Hidro Natural**

Aroma: **Frutas de hueso**

Notas: **Frutas de hueso, frutas tropicales y notas vínicas**

Dulzura: **Frutas de hueso**

Acidez: **Ligeramente a vino**

Puntaje: **86**



Productores

Finca Santoli es una finca cafetalera de tercera generación ubicada en los hermosos paisajes de Veracruz. Es un símbolo de la dedicación de productores que han entregado su vida al cultivo de café arábica de alta calidad, priorizando siempre la sostenibilidad.

El nombre de la finca rinde homenaje a la comunidad de Santa Rosa, en Teocelo, Veracruz. Actualmente, la finca es administrada por los hermanos Lara Hernández, quienes están a cargo de las operaciones. La familia Lara Hernández tiene un fuerte compromiso con la comunidad local, generando oportunidades de empleo y ofreciendo transporte digno a los trabajadores de la región. Este apoyo permite que los colaboradores regresen cada temporada e incluso accedan a empleos permanentes.

Café

Proveniente de la variedad Anacafé 14, esta cosecha 2025–2026 ofrece una taza vibrante, dulce y llena de carácter. Su perfil distintivo se desarrolla gracias a un proceso Hidro Natural de 72 horas, en el que las cerezas de café permanecen enteras y pasan por una fermentación controlada en tanques con agua.

Posteriormente, el café se seca al sol durante 20 días, permitiendo que sus atributos únicos se expresen plenamente en taza.

Con un puntaje de 86 puntos, este café es una excelente opción para quienes buscan los sabores equilibrados de un proceso natural. Es ideal tanto para métodos filtrados como para bebidas con leche, donde conserva su carácter vibrante y armonioso.



Dragon Natural



Origen

Entre las tierras altas de Tepic, un recorrido de dos horas por caminos de terracería lleva hasta Cofradía de Chicolón, una pequeña comunidad ubicada en medio de la naturaleza, a 1,400 metros sobre el nivel del mar.

A pesar de su ubicación remota, este lugar ofrece vistas espectaculares, brisas frescas del océano y exuberantes bosques que rodean cafetales con variedades Bourbon y Caturra.

Gracias a sus condiciones naturales, esta región produce un café con un perfil de taza distintivo, complejo y lleno de carácter.

Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **Dragon Natural Tepic**

Altitud: **800-1,400 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Bourbon, Caturra**

Periodo de cosecha: **Diciembre en adelante**

Proceso: **Anaeróbico natural**

Aroma: **Chocolate, Especias**

Notas: **Cacao, Frutas tropicales**

Dulzura: **Frutas de hueso**

Acidez: **Ligeramente a vino**

Puntaje: **86.5**

El café natural de especialidad es reconocido a nivel mundial por su singularidad y rareza. Dragon Natural es y seguirá siendo un café proveniente de distintas regiones, con diferentes variedades y procesos naturales, incluyendo Natural Anaeróbico y Natural Tradicional.

Productores

El ajolote, conocido también como el “monstruo de agua”, es una especie originaria del Valle de México, específicamente del Lago de Xochimilco. Esta peculiar criatura ha sido documentada desde la época de los mexicas (aztecas) y alcanzó reconocimiento internacional cuando Alexander von Humboldt quedó fascinado con ella y la llevó a París.

Marca

Hoy en día, existen criaderos de ajolotes alrededor del mundo, donde se comercializan como una especie exótica y única, al igual que nuestros cafés naturales. La incorporación del ajolote en un concepto espacial representa la evolución de nuestros cafés naturales, llevándolos a un nuevo nivel: una experiencia fuera de este mundo para el paladar, con sabores exóticos y casi extraordinarios.

Café

Este café se cultiva bajo la sombra de árboles de aguacate, sin ningún tipo de intervención. El resultado es una taza excepcional y de gran rareza, con notas de tabaco, malta, pimienta, jengibre, clavo y una acidez de toronja, acompañada de un cuerpo sedoso.



Dragon Natural



Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **Dragon Natural Chiapas**

Altitud: **1,400-1,600 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Sarchimor, Caturra**

Periodo de cosecha: **Marzo en adelante**

Proceso: **Anaeróbico natural**

Aroma: **Chocolate, Especies**

Notas: **Cacao, Mantequilla, Almendras**

Dulzura: **Caramelo**

Acidez: **Ligera acidez**

Puntaje: **86**



Origen

La Frailesca, una de las regiones económicas más importantes de Chiapas, destaca por su actividad ganadera. En sus zonas altas, prosperan cultivos como el café y el maíz. Su nombre proviene de la época colonial, cuando Villa Corzo estuvo bajo la administración de los frailes dominicos. Además, en esta región se encuentra una de las montañas cafetaleras más elevadas, conocida como “Los Tres Picos”, que alcanza los 2,500 metros sobre el nivel del mar.

Productores

Don Víctor Ruiz, representante de la segunda generación de su familia, ha cultivado este café Natural durante los últimos tres años. Inició con apenas un quintal como prueba, con el objetivo de mejorar la calidad de su café. Hoy, gracias a los buenos resultados obtenidos, administra 30 hectáreas de terreno y produce 50 sacos de café natural, los cuales son secados al sol en patios o camas africanas.

Café

El café natural de especialidad es reconocido mundialmente por su singularidad y rareza. Dragon Natural es y seguirá siendo un café proveniente de distintas regiones, con diferentes variedades y procesos naturales, como el Natural Anaeróbico y el Natural Tradicional.

Marca

El ajolote, conocido también como el “monstruo de agua”, es una especie originaria del Valle de México, específicamente del Lago de Xochimilco. Esta peculiar criatura ha sido documentada desde la época de los mexicas (aztecas) y alcanzó reconocimiento en Europa cuando Alexander von Humboldt quedó fascinado con ella y la llevó a París.

Actualmente, existen criaderos de ajolotes alrededor del mundo, donde se comercializan como una especie exótica y única, al igual que nuestros cafés naturales.

La incorporación del ajolote en un concepto espacial representa la evolución de nuestros cafés naturales, llevándolos a un siguiente nivel: una experiencia fuera de este mundo para el paladar, con sabores exóticos y casi de otro planeta.



Blue Skull



Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **Blue Skull**

Altitud: **1,400 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Sarchimor**

Periodo de cosecha: **Febrero - Abril**

Proceso: **Semi lavado, Secado al sol**

Aroma: **Frutas de hueso**

Notas: **Vainilla, Frutas de hueso, Albaricoque**

Dulzura: **Caramelo**

Acidez: **Citrico**

Puntaje: **88**

Origen

Ubicado en Los Altos de Chiapas, Pantelhó es una región montañosa rodeada de una extraordinaria riqueza natural, con un clima templado, alta humedad y suelos ricos en materia orgánica.

Lo que más distingue a Pantelhó es la conexión entre naturaleza y cultura: las comunidades indígenas tsotsiles y tseltales han cultivado café durante generaciones, conservando prácticas tradicionales que se reflejan en granos con perfiles complejos, equilibrados y llenos de carácter.

Productores

Mario Santiz López nació en Chiapas, en la comunidad de San José Buenavista. Desde muy joven, sus padres le enseñaron el trabajo del campo y el cultivo del café.

Su pasión por el café permaneció a lo largo de los años, llevándolo a adquirir su propia parcela en Vista Hermosa, con una extensión de 2 hectáreas y ubicada a 1,400 metros sobre el nivel del mar.

La parcela que adquirió había sido severamente afectada por la roya del café. Como solución, decidió renovarla con plantas de Sarchimor, una variedad resistente a esta enfermedad y de alta productividad. Con el apoyo de los técnicos de ECC a través de Por Más Café, quienes brindan planes de fertilización, asesoría en monitoreo de plagas y orientación sobre el trazado en curvas a nivel, Mario aprendió prácticas sostenibles y nuevas técnicas de manejo. Estas acciones no solo contribuyen a mantener la salud de las plantas, sino también a producir un café de excelente calidad.

Café

Tras el fallecimiento de Mario en 2023, su familia continúa con amor, dedicación y pasión el legado de la finca.



Mad Mash

Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **Mad Mash**

Altitud: **1,780 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Sarchimor, Bourbon, Caturra**

Periodo de cosecha: **Febrero - Abril**

Proceso: **Semi lavado**

Aroma: **Picante, Cedro, Lima**

Notas: **Ciruela, Manzana verde, Naranja**

Dulzura: **Frutas cítricas, uvas verdes**

Acidez: **Uva verde brillante y cítrica**

Puntaje: **86**

Origen

“Chimhucum”, que significa “Dos Ríos” en lengua tzotzil, se encuentra en la zona alta de Chiapas. Esta comunidad está ubicada en la parte más elevada de la región, lo que le brinda un clima generalmente húmedo y frío durante gran parte del año.

La población de Chimhucum es 100% indígena y su lengua principal es el tzotzil. Los tzotziles y tseltales son dos pueblos mayas relacionados que, junto con los tojolabales, habitan la región de Los Altos de Chiapas y algunos municipios cercanos.



Productores

Este café proviene de un pequeño grupo de productores ubicados en la región de Chimhucum, en Los Altos de Chiapas. Muchos de ellos forman parte de nuestro programa Por Más Café – Bloom y emplean métodos artesanales como el despulpado manual, la fermentación en tanques y el secado al sol.

Lo que distingue a este café es su proceso semi-lavado, en el que los productores realizan una fermentación corta de 6 a 12 horas, dando como resultado un perfil de taza único y con sabores distintivos.

Marca

Mad Mash es una combinación de inglés y tzotzil. La palabra “Mad” en inglés significa loco, mientras que “Mash” en tzotzil hace referencia al mono. Por lo tanto, MAD MASH significa “Mono Loco”.

Mientras escuchábamos reggae alemán (“Alles Neu” de Peter Fox) durante el camino hacia Chimhucum, la experiencia se sentía como atravesar un videojuego: recorriendo caminos de terracería entre las montañas, subiendo y bajando pendientes a toda velocidad, llena de libertad y sin preocupaciones.

Café

El café se cultiva bajo sombra en las montañas de Los Altos de Chiapas, con variedades como Sarchimor, Caturra y Catuaí. En las plantaciones se implementan prácticas sostenibles, como la elaboración de composta y el tratamiento de aguas.

La combinación de estos factores crea un microclima ideal para producir un café excepcional. La taza resultante presenta notas intensas de frutos rojos, matices de manzana y melón, con una dulzura que recuerda a cítricos, manzana verde y una acidez brillante.



Tierra de Reinas



Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Altitude: **1,433 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Caturra, Typica**

Periodo de cosecha: **Enero - Marzo**

Proceso **Natural, Secado al Sol**

Aroma: **Caramelo, Chocolate,**

Cocoa, Frutos rojos

Notas: **Chocolate, Caramelo,**
Frambuesa

Dulzura: **Caramelo, Azúcar morena**

Acidez: **Granada**

Puntaje: **87**

Origen

Ubicado en la región de las Altas Montañas, Xonotzintla, a tan solo 51 km del Volcán Citlaltépetl, nos regala paisajes naturales espectaculares y una extraordinaria biodiversidad. Su clima y altitud crean las condiciones ideales para producir un café excepcional.

A 1,433 metros sobre el nivel del mar, con agua cristalina que desciende de las montañas, la sombra de árboles nativos y un cuidado meticuloso en cada etapa del cultivo, Xonotzintla transforma cada cosecha en mucho más que un regalo de la naturaleza: la convierte en una experiencia única en cada taza.

Graciela Cuevas Panzzi es una pionera de la nueva generación de productores de café. En su primera cosecha, correspondiente al ciclo 2022–2023, procesó sus cafés mediante los métodos natural, lavado y honey, poniendo en cada uno de ellos gran dedicación, amor y pasión. En esa misma cosecha debutó en Taza de Excelencia 2023, logrando avanzar más allá de la primera ronda gracias a las destacadas calificaciones obtenidas.

Actualmente, la mayor parte de las labores de cosecha son realizadas por mujeres, debido a la migración de los hombres hacia las zonas urbanas. Ellas han asumido un papel fundamental en el campo, encargándose del mantenimiento de las plantaciones de café durante todo el año. Gracias a su esfuerzo y compromiso, la calidad de la cosecha ha mejorado significativamente, principalmente mediante una recolección selectiva de las cerezas de café. Además, Graciela impulsa la capacitación de todo el equipo involucrado en la cadena de producción, brindándoles las herramientas adecuadas para incrementar la productividad y fortalecer la seguridad en el trabajo en el campo. Este esfuerzo conjunto se ha traducido en mejores puntuaciones y resultados sobresalientes para sus cafés.

Productor

Café

Tierra de Reinas es un café cultivado bajo la sombra de árboles nativos del bosque. La combinación de este enfoque natural con la pasión y el empoderamiento de las mujeres da como resultado una taza excepcional y llena de significado.

En cada sorbo podrás descubrir notas y sabores de chocolate, caramelo, azúcar morena y frutas tropicales.



Coaqueche

Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **Coaqueche**

Altitud: **800-900 m.s.n.m.**

Variedad robusta: **Romex**

Periodo de cosecha: **Diciembre - Abril**

Proceso: **Anaeróbico**

Aroma: **Especiado, Clavo, Nibs de cacao**

Notas: **Canela, Nibs de cacao, Violeta**

Dulzura: **Nibs de cacao, Anís**

Acidez: **Fina acidez**

Puntaje: **86**

Origen

Huatusco es reconocido por sus tierras fértiles, su clima privilegiado y una tradición cafetalera transmitida de generación en generación.

Entre montañas cubiertas de neblina y suelos volcánicos nace un café con carácter, cuidado desde su origen por manos expertas que conocen el valor de cada grano.



Productor

Marco es un joven productor de café que representa a la nueva generación cafetalera. Mientras su padre continúa trabajando en la finca, él lidera la administración y los proyectos especiales. Su pasión y visión lo han llevado a posicionarse dentro del Top 10 en competencias como Cup of Excellence, destacando especialmente por sus cafés de proceso natural.

El café Robusta surge de un proyecto desarrollado en la región de Huatusco, Veracruz. Es un café con identidad propia, en el que se aplica un proceso de fermentación donde las cerezas permanecen en tanques durante 40 días antes de pasar al secado en camas africanas, hasta alcanzar el nivel de humedad deseado del 11%.

Café

Gracias a su proceso único, este café presenta un perfil de sabor excepcional, con una acidez suave en taza y notas persistentes de canela, nibs de cacao y violeta.

Por su variedad y método de procesamiento, este fino Robusta se ha ganado un lugar dentro de los cafés de especialidad y se ha convertido en uno de los favoritos para nuestros paladares.

Marca

El Coaqueche es una especie monotípica endémica de México que se alimenta principalmente de frutos y semillas. Este pequeño roedor suele observarse durante la noche cerca de las plantaciones de café.

El Coaqueche destaca por su gran astucia; observa cuidadosamente y percibe cada movimiento, de manera similar a la atención y precisión que requiere el café durante su proceso de fermentación. Aunque es difícil de encontrar, una vez descubierto, cautiva la mirada y resulta imposible no seguir su rastro.



Purple Haze

Perfil de taza

Tipo: **Especialidad**

Marca: **Muxbal Purple Haze**

Altitud: **1,500 - 5,000 m.s.n.m.**

Variedad arábica: **Caturra, Mondo Novo and Catuai**

Periodo de cosecha: **Diciembre en adelante**

Proceso: **Lavado**

Aroma: **Almendra, nueces**

Notas: **Vainilla, chocolate blanco, mantequilla ligera**

Dulzura: **Azúcar morena**

Acidez: **Cítrica**

Puntaje: **84.5**



Origen

La finca cuenta con una extensión de 236 hectáreas y colinda con el territorio de Guatemala. Aproximadamente la mitad de su superficie está cultivada con café, mientras que la otra mitad se conserva como una reserva ecológica de selva primaria, protegiendo ríos, manantiales, así como una valiosa diversidad de flora y fauna.

La riqueza de sus suelos volcánicos, las buenas prácticas ambientales y el cultivo de café bajo sombra de tres estratos crean un microclima que da origen a una taza de café extraordinaria y a una producción de excelente calidad.



Productores

La historia de Muxbal comienza a finales del siglo XVIII, cuando inició como una finca cafetalera. Se conoce muy poco sobre sus primeros años, aunque se han encontrado documentos que datan de la época en que Chiapas aún pertenecía a Guatemala.

Posteriormente, la finca fue propiedad de la familia Brown durante muchos años, hasta la Reforma Agraria de 1915. Tras perder gran parte de sus tierras, la familia Brown se trasladó a la Ciudad de México, mientras que los hermanos Ochoa, hijos del segundo matrimonio del Sr. Brown, heredaron Muxbal.

La historia de la familia actual comienza con Don Enrique Rodríguez. En 1959, Don Enrique ya trabajaba en el mundo del café desde muy joven y era copropietario de una plantación junto con su suegro, Juan Luethje. Mientras buscaba una nueva finca y recorría distintas propiedades, los hermanos Ochoa lo invitaron a conocer Muxbal. Don Enrique, padre de la actual propietaria, Maeggi Rodríguez, sentó las bases del crecimiento de la finca. Hoy, Muxbal es administrada por sus hijos, Jorge y Juan Pablo Gallardo, quienes continúan el legado familiar después de seis generaciones.

Poco a poco, Don Enrique logró poner en funcionamiento tanto el beneficio húmedo como el beneficio seco, además de renovar gran parte de la plantación mediante la resiembra. Hacia 1965 comenzó la construcción del camino de acceso a la finca, una obra que tomó cerca de diez años en completarse. Inicialmente se amplió lo suficiente para que las mulas pudieran transportar el café montaña abajo y, posteriormente, para permitir el acceso de vehículos.



Acerca de nosotros:

CHIAPAS

- Oficina Regional: Tuxtla Gutiérrez
- Beneficio Seco: Huixtla
- Fincas: Alianza, Génova e Independencia
- Centros de Compra: Pantelhó, Yajalón, Tuxtla, Chicomuselo, Comalapa, Jaltenango, Huixtla y Villaflores
- Vivero: Tapachula



PUEBLA

- Finca: La Puebla
- Centros de Compra: Zacapoaxtla y Xicotepec

VERACRUZ

- Oficina: Veracruz
- Beneficio Seco: Veracruz
- Beneficio Húmedo: Sumidero
- Centro de Compra: Sumidero
- Vivero: Omealca

NAYARIT

Atención agronómica a productores y compra de café.

GUERRERO

Atención agronómica a productores y compra de café.

CIUDAD DE MÉXICO

Venta a tostadores y cafeterías.



Notas:



WE'RE ALL ABOUT COFFEE. TODAY, TOMORROW, TOGETHER.