



elemento



2

Tayrona foods

4

Sobre nosotros

6

V elemento

10

Brasil de Andrade

12

Colombia El Pastelito

14

Peru Grad 1

16

Uganda Ngoma

18

Proyecto social

Tayrona foods

Somos un equipo de amantes del café, cuyo sueño es a través de experiencias excepcionales compartir con el mundo las maravillas de este producto, sus únicos e inolvidables aromas, la amplia diversidad de sus matices y sobre todo su capacidad de cautivar los sentidos.

Hemos crecido entre los deliciosos sabores de la comida callejera y las pintorescas plantaciones de café de Colombia, esto sumado a nuestra formación en la ingeniería agrícola, la administración de empresas y los negocios internacionales, así como la vida en los Estados Unidos, España y Alemania nos han aportado una variedad de ideas y nuevas experiencias para llevar la cultura del café al mundo y de la mano apoyar a los campesinos de nuestro país.



Sobre nosotros

Con más de 10 años de experiencia hemos logrado desarrollar una profunda comprensión de las características que hacen del café y de los alimentos latinoamericanos y españoles para potenciar su calidad y sabor. Desde la selección de materias primas hasta el procesamiento más cuidadoso y de calidad, sabemos exactamente lo que es importante para ofrecer productos excepcionales y llevar a nuestros clientes a un viaje culinario con sabores auténticos e inigualables.

Y por supuesto: ¡Nos gusta aprovechar cada oportunidad para visitar nuestro antiguo hogar!





V elemento

Las culturas indígenas siempre han tenido una estrecha relación con su entorno natural, encontrando en la armonía con los cuatro elementos: fuego, agua, aire y tierra, el sentido de sus vidas, y es esta misma relación la que describe maravillosamente nuestra serie de cafés.

Nuestra búsqueda del café perfecto comienza con la tierra, buscamos activamente las mejores fincas cafeteras a nivel mundial donde suelos ricos en nutrientes son la base para formar granos de café de alta calidad. Desde las fértiles plantaciones de América Latina hasta las exóticas zonas de cultivo de África, nos centramos en la sostenibilidad y el comercio justo.

El agua juega un papel decisivo en la preparación del café. Por lo tanto, solo utilizamos agua de primera clase que se adapta perfectamente a los requisitos individuales de cada café. La cantidad y calidad correcta del agua despliega los aromas y sabores en cada taza.

V elemento

El aire es otra parte esencial de nuestra pasión por el café, damos gran importancia a los granos de café recién tostados que conservan su aroma y sabor inconfundibles. Es por eso que tostamos en pequeños lotes para asegurarnos de que cada taza que disfrutes esté llena de frescura y aroma.

Por último, pero no menos importante, nos referimos al elemento fuego, la pasión que resuena en cada paso de nuestro trabajo. Desde la selección de variedades de café verde hasta el cuidadoso tostado y la preparación amorosa, estamos allí con alma y corazón para ofrecerte una experiencia de café extraordinaria.



EARTH
Born to create



WATER
Born to feel



AIR
Born to inspire



FIRE
Born to succeed

Brasil de Andrade

Ismael José de Andrade dirige ABEX (Andrade Brother Exportacion) desde hace años con su hermano Eduardo. La familia Andrade lleva desde 1901 dirigiendo las principales fincas de café (como la Fazenda Capim Branco).

Ismael es uno de los miembros fundadores de la BSCA (Organización Brasileña de Especialidades), y junto con otros 11 agricultores consiguieron adquirir una licencia de exportación, sentando así las bases para una creación de valor más justa. En 1991, la explotación inició por primera vez su propia exportación. Numerosos premios internacionales (como la Taza de la Excelencia) confirman el singular buen hacer de la familia Andrade en el altiplano de la región de Cerrado. Este café suave, procedente del primer país productor de Arábica, Brasil, cautiva con notas de miel, chocolate y ligeros matices frutales.

BRASIL DE ANDRADE

- Capim Branco -


100% Arabica

 EARTH Born to create	LAND/REGION Brasilien / Cerrado, Carmo do Paranaíba		ANBAUHÖHE 1.100 m
	VERARBEITUNG sonnengetrocknet	ERNTE handgepflückt	PROFIL 1/4 ●●●●
	GESCHMACK Schokolade, leichte Fruchtsäure		MUNDGEFÜHL mild würzig

BRASIL DE ANDRADE

- Capim Branco -

100% Arabica

 EARTH Born to create	LAND/REGION Brasilien / Cerrado, Carmo do Paranaíba	ANBAUHÖHE 1.100 m	
	VERARBEITUNG sonnengetrocknet	ERNTE handgepflückt	PROFIL 1/4 ●●●●
	GESCHMACK Schokolade, leichte Fruchtsäure		MUNDGEFÜHL mild würzig



Bei uns in V-Elemento dreht sich alles um die faszinierende Welt des Kaffees und die Verbindung zu den Elementen: Erde, Wasser, Luft und Feuer. Tauchen Sie in unsere Welt des Kaffees ein und lassen Sie sich von den Aromen, Geschmacksnuancen und der Magie einer Tasse Kaffee verzaubern.

BOHNE
GEMAHLEN

NACHSCHUB AUF:
www.tayronafoods.com

MINDESTENS HALTBAR BIS:
Siehe Boden

GERÖSTET IN
Hamburg

RÖSTKAFFEE
e 250g



Colombia El Pastelito

Los frutos maduros del café se secan al sol. Entre la floración y la cosecha pasan de 30 a 32 semanas. El suelo es firme, arenoso y sin arcilla. Tiene su origen en cenizas volcánicas con un 20% de materia orgánica y es muy permeable al agua – “método picking...”

Durante generaciones, esta familia en Colombia se ha dedicado activamente al cultivo de granos de café de alta calidad. Como pequeños productores, dan mucha importancia a la calidad de su café y al mantenimiento del equilibrio en el ecosistema, así como a una remuneración justa para los trabajadores de la finca. Son conscientes de su entorno y siempre se esfuerzan por utilizar únicamente productos respetuosos con el medio ambiente.



WATER
Born to feel

LAND/REGION Kolumbien / Quimbaya, Quindio		ANBAUHÖHE 1.470 m
VERARBEITUNG sonnengetrocknet	ERNTE handgepflückt	PROFIL 3/4    
GESCHMACK leichte Karamellnote		MUNDGEFÜHL voll



Peru Grad 1

Este café proviene de la cooperativa Yakumama de Cajamarca, en el norte de Perú. Yakumama es considerada por la población local de Perú como un vínculo entre los caficultores y los compradores sensibles a la sostenibilidad. En Yakumama actúa un grupo de personas que aprecian las riquezas de su tierra natal y desean conscientemente retribuir a los productores del país. A través de la cooperación, aprenden unos de otros, mejorando los procesos, garantizando y aumentando la calidad de los cafés.

El café Perú Grado 1 tiene sabores naturales de chocolate negro, frutas tropicales y vainilla. Un café especiado elaborado con granos 100% Arábica.

PERU GRAD 1

- Yakumama -

100% Arabica

 <p>AIR Born to inspire</p>	LAND/REGION Peru / Puno, Sandia		ANBAUHÖHE 1.800 m
	VERARBEITUNG sonnengetrocknet	ERNTE handgepflückt	PROFIL 3/4 
	GESCHMACK blumig-fruchtig, Schokolade		MUNDGEFÜHL würzig






PERU GRAD 1

- Yakumama -

100% Arabica

 AIR Born to inspire	LAND/REGION Peru / Puno, Sandia	ANBAUHÖHE 1.800 m	
	VERARBEITUNG sonnengetrocknet	ERNTE handgepflückt	PROFIL 3/4 
	GESCHMACK blumig-fruchtig, Schokolade		MUNDGEFÜHL würzig

Bei uns in V-Elemento dreht sich alles um die faszinierende Welt des Kaffees und die Verbindung zu den Elementen: Erde, Wasser, Luft und Feuer. Tauchen Sie in unsere Welt des Kaffees ein und lassen Sie sich von den Aromen, Geschmacksnuancen und der Magie einer Tasse Kaffee verzaubern.			
BOHNE GEMAHLEN		NACHSCHUB AUF: www.tayronafoods.com	
MINDESTENS HALTBAR BIS: Siehe Boden		GERÖSTET IN Hamburg	
RÖSTKAFFEE e 250g			

Uganda Ngoma

El Robusta también puede saber muy bien – aquí está la prueba proveniente de Uganda: un gran café con aromas de chocolate negro y ciruelas secas. Una nota dulce, con un ligero toque a nuez, completa este maravilloso café. Este espresso fuerte tiene un equilibrio muy agradable, ya que los granos de Robusta a menudo se pasan un poco de la raya.

UGANDA NGOMA - Espresso No3 -

100% Robusta

 FIRE Born to succeed	LAND/REGION		ANBAUHÖHE
	Uganda / Wakiso District		1.250 m
	VERARBEITUNG	ERNTE	PROFIL
	sonnengetrocknet	handgepflückt	4/4 
GESCHMACK		MUNDGEFÜHL	
Zartbitterschokolade		sanft	





Proyecto social

Creemos en el poder del café para conectar a la gente, enriquecer las culturas y hacer cambios positivos. Por esta razón tenemos un programa especial, por cada bolsa de café que compres estarás contribuyendo con 5 céntimos de euro para una escuela primaria en Colombia.

Nos gustaría que futuras generaciones tengan una mejor educación que les permita hacer sus sueños una realidad, por eso trabajamos en estrecha colaboración con los productores locales de café para obtener granos de alta calidad directamente de la región de cultivo. Cada taza de café que disfrutas con nosotros es, por lo tanto, una pequeña contribución al desarrollo sostenible y a la apreciación de nuestra maravillosa patria.

Forma parte de nuestra revolución del café y descubre una nueva dimensión de sabores. Sumérgete en el mundo de Tayroona Foods, donde el café no solo es una pasión, sino también una fuente de cambio y apoyo para quienes más lo necesitan.

Contacto



Alejandro Valderrama

alejandro@tayronafoods.com

+49 176 31236859



Jose Lacouture

jose@tayronafoods.com

+49 152 54938962



<https://tayronafoods.com>



info@tayronafoods.com



[tayrona_foods](#)



[Tayrona Foods](#)