ORIGEN

PASIÓN Y CAFÉ

Cafés de origen y experiencias

Una invitación a descubrir
el café de especialidad.



Bourbon Sidra

LAVADO

PERFIL

Floral y cítrico

Jazmín, mandarina
y miel.

ORIGEN

Finca El Ventilador
Pitalito, Huila

PRESENTACIONES

250 g y 500 g



Bourbon Rosado

HONEY

PERFIL

Frutos rojos y chocolate

Con especias dulces.

ORIGEN

Finca El Ventilador
Pitalito, Huila

PRESENTACIONES

250 g y 500 g



Castillo

LAVADO

PERFIL

Chocolate y caramelo

Cuerpo medio y acidez media.

Perfil orientativo.
Puede variar según el lote y el tueste.

PRESENTACIONES

250 g y 500 g



Un detalle con origen

Café para regalar

Una invitación a compartir el café de especialidad.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 80 g

Variedades según disponibilidad.



Experiencias

El café también se vive.

Catas y experiencias a tu medida.
No necesitas conocimientos previos.

Cata de café

GRUPO	DURACIÓN APROXIMADA
4 a 6 personas	2 h

Incluye

- Maridaje de cacao y cakepops
- Arte latte en vivo
- Cóctel de café al cierre

Métodos

- V60
- Chemex
- Prensa francesa
- Espresso



Tu experiencia, a tu medida

Elige de 2 a 5 actividades y crea tu experiencia personalizada.

Explorar actividades

ACTIVIDADES A ELEGIR	DURACIÓN APROXIMADA
2 actividades	2 h 30 min
3 actividades	3 h
4 actividades	3 h 30 min
5 actividades	4 h

Cada método o la coctelería cuenta como una actividad.

1 h 30 min por actividad.
La experiencia se realiza en una sola jornada.



V60

Controlar el vertido

Practica la molienda y el vertido. Compara cómo cambia el sabor y prepara tu primera taza.



Chemex

Preparar café para compartir

Conoce el filtro y practica el vertido.
Prepara café para compartir y compara
el resultado de pequeños cambios.



AeroPress

Encontrar tu receta favorita

Prepara tu primera taza con inmersión y presión. Prueba pequeños cambios y compara el resultado.



Prensa francesa

Explorar el cuerpo y la infusión

Practica la molienda y el tiempo de infusión. Compara cómo cambian el sabor y el cuerpo.



Espresso

Preparar tu primer espresso

Conoce la máquina y prepara tu primer espresso. Explora cómo la molienda y la dosis cambian el resultado.



Moka italiana

Conocer tu cafetera de casa

Reconoce las partes de tu moka y practica la preparación. Ajusta tu rutina para disfrutar tu café de cada día.



Sifón de vacío

Preparar café con calor y vacío

Observa el recorrido del agua y el café. Practica el manejo del calor y el tiempo de infusión.



Olleta

Mejorar tu café de cada día

Prepara café en olleta. Prueba la molienda y el manejo del calor para mejorar tu taza diaria.



Coctelería con café

Crear tu mezcla con o sin alcohol

Combina café y sabores. Prepara bebidas experimentales y crea tu mezcla favorita.



Eventos y empresas

Servicio de barra.
Café tostado y café verde.



Barra de café para eventos

BEBIDAS

Espresso y americano
Cappuccino y filtrados
Bebidas frías

INCLUYE

Baristas y montaje
Café e ingredientes
Vasos



Café tostado en gran formato

Café de origen para acompañar tu negocio.

PRESENTACIONES

1 kg y 2,5 kg

VARIEDADES

Bourbon Sidra
Bourbon Rosado
Castillo



Café verde para tostar

Listo para tu
próximo tueste.

PRESENTACIONES

2 kg y 5 kg

EMPAQUE

Transparente
Al vacío



Conversemos

Cuéntanos qué café
quieres probar o qué
te gustaría aprender.

WHATSAPP

+57 301 266 9975

Pedidos y reservas

INSTAGRAM

@origenpasionycafe

