



DE JAMOS MARCAS



Nuestro Manifiesto

No nos preocupamos de la prolijidad, ni de las apariencias, ni del qué dirán. Somos y nos esforzamos en ser auténticos. Si rompemos algo lo arreglamos, si se mancha lo limpiamos, si nos equivocamos asumimos el error y aprendemos para mejorar. Nos encantan todos los aspectos del café, desde el tostado de cada grano hasta la bomba de la máquina que lo extrae y las manchas que deja la taza en cada plato.

Nos encantan las sonrisas que genera un café bien hecho, pues un café es una experiencia, sobre el café y todo lo que le rodea.

Un café es lo que sucede mientras lo extraes, sobre lo que sucede mientras lo tomas, mientras dejas que humee libremente y explicas tu revelación, tus penas, tus alegrías o tus sueños.

Un café es un punto de encuentro contigo mismo y tus pensamientos, un punto de discusión de ideas divergentes, un te quiero sin receptor.

Creemos que un buen café puede cambiar el mundo y mejorar la calidad de vida de las personas y por eso trabajamos.

Si nos ves por ahí pregúntanos sobre el café, lo que quieras, y te invitamos a nuestro taller a disfrutar de un café conversado.

TALLER CAFÉ
Dejamos Marcas

Nuestros Productos



CAFETERÍA

Cada cafetería es única, y así también es única cada mezcla y tostado que preparamos. Tú nos dices cómo te gusta, qué mezclas, con qué tostado.

Si no sabes exactamente de qué estamos hablando visítanos. Te orientamos y damos a probar nuestras mezclas favoritas para cada público y cada taza.

Sobre nuestro grano



GRANO COMERCIAL



ARÁBICA



ROBUSTA



ARÁBICA + ROBUSTA



ARÁBICA DE ESPECIALIDAD

Diversos orígenes y características



Dulzura

Acidez

Amargura



TETERÍA

No lo habíamos mencionado, pero no sólo de café vive el hombre, también toma té. Aromas que deleitan y preparaciones que permiten que la hoja exprese sus mejores virtudes. Una taza de té bien hecha habla por sí sola. Te invitamos a probar una en nuestro Taller.

Sobre nuestro té

Té Comercial



HOJA	+	AROMA
Negro		Natural
Verde		Frutal
Blanco		Floral
Rojo		Dulce
Infusión		Especiado



Té de Especialidad

Hoja Pura

- Negro
- Verde
- Blanco
- Rojo



SYRUP

Los aromas traen recuerdos y algunos dicen que puede llegar a ser el 80% del sabor. Tenemos de muchos aromas y sabores para que crees mezclas únicas. Pregúntanos por nuestra amplia variedad de jarabes, saborizantes y salsas.

Sobre nuestros jarabes



Para tu cafetería recomendamos

Caramelo	Amaretto
Vainilla	Irish Cream
Canela	Menta



Para tu bar recomendamos

Maracuyá	Manzana
Mango	Berries
Frambuesa	Sandía



Nuestras salsas

Chocolate negro
Chocolate blanco
Caramelo

¡Consúltanos por otros sabores!



CHOCOLATE

Cuando ya has tomado muchas tazas de café, has disfrutado de las mejores hojas de té y crees que no hay nada mejor, es porque aún no has probado nuestro chocolate caliente. Nos atrevemos a decir que incluso se acerca a la supremacía de un café bien hecho (después de todo, amamos el café)

Sobre nuestro chocolate



¡Es Chocolate! Simplemente visítanos en nuestro Taller para probarlo, te encantará.



ACCESORIOS

Ya tienes el grano y las máquinas y las hojas de té. Sólo faltan los accesorios. Son muchos y sirven para muchas cosas, por eso te invitamos a preguntarnos. Solo dinos qué quieres hacer o cuál parece ser el problema. Estaremos encantados en ayudarte.

Sobre nuestros accesorios



Para Cafetería y Tetería

Herramientas

Insumos

Limpieza





MAQUINARIA

Toda ciencia y arte comienza con las herramientas adecuadas, y el café no es la excepción. Las máquinas que necesitas de acuerdo al tipo de cafetería, presupuesto y público objetivo. No dudes en preguntarnos.

Sobre la maquinaria



Para cafetería

Cafeteras
Molinillos
Filtros de agua



Para tetería

Teteras
Torres de agua continua
Termos



Para tu local

Equipamiento

Nuestros Servicios



SERVICIO TÉCNICO

La maquinaria en una cafetería es su corazón. Sin máquina no tenemos café. Por eso nos preocupamos de que tus máquinas estén siempre en óptimo estado, previniendo y corrigiendo comportamientos anómalos.

Sobre nuestros Servicios

Éstos son los servicios que tenemos para ofrecerte



1. Mantenimiento Preventivo
2. Servicio Correctivo
3. Descalcificación
4. Personalización de maquinaria
5. Arriendo de maquinaria



CAPACITACIONES

Cada máquina es única, y también lo es cada equipo humano que trabaja en una cafetería. Nos encargamos de capacitar a todo aquel relacionado con el mundo del café, para que sepa operar correctamente las máquinas y extraer este brebaje como corresponde,



Nuestros Cursos

Éstos son los cursos que impartimos

1. Inducción gratuita
2. Curso de Barista Profesional
3. Barista en tu cafetería
4. Café en Casa



ASESORÍAS

¿Quieres implementar tu propio café?
No dudes en asesorarte con nosotros, tenemos cientos de ideas, consejos y la expertiz necesaria para acompañarte durante todo el proceso. Recuerda que el café es pasión y técnica.



Preguntas importantes

- ¿He pensado en que tipo de café quiero vender?
- ¿He pensado a quién quiero de cliente?
- ¿He pensado qué necesito para armar mi negocio?

Te ayudamos con éstas preguntas y muchas más.

Ven a nuestro taller, pide un café y conversemos.



