



Café Curití
SAS

CATÁLOGO 2026-2027

Café orgánico colombiano



DESCUBRIENDO CAFÉ CURITÍ SAS

¿Quiénes somos?	3
¿Qué podemos lograr juntos?	4
Variedades y técnicas de café	6
Nuestra gama de cafés	9
Experiencia e impacto	10
Contacto	13



¿QUIÉNES SOMOS?

Café Curití SAS es una empresa familiar dedicada a la producción y comercialización de café 100% orgánico. Nuestras raíces se encuentran en las fértiles tierras de la Hacienda Cafetera Cuchicute en Santander, Colombia, donde cultivamos con esmero y dedicación un café de alta calidad que honra el arduo trabajo de nuestro querido abuelo y de muchos agricultores, y que celebra las tradiciones cafeteras de nuestra región.

Nuestra misión es ofrecer una auténtica experiencia cafetera, reconectando a nuestros clientes con la naturaleza y el verdadero sabor del café colombiano. Desde nuestra finca familiar, llevamos a tu taza un producto cultivado y cosechado mediante prácticas sostenibles, respetando el medio ambiente y promoviendo el bienestar de nuestra comunidad.



Creemos en la importancia de dignificar el trabajo de los agricultores rurales y en la fortaleza de una empresa basada en valores familiares. Por eso, cada grano de Café Curití SAS encierra una historia de amor, oportunidad y reconexión con la naturaleza.



@cafe.curiti

¿QUÉ PODRÍAMOS LOGRAR JUNTOS?

Puedes Adquirir granos colombianos de alta calidad y gran distinción, reconocidos por su trazabilidad y consistencia. Nuestros cafés son clasificados por catadores profesionales siguiendo protocolos oficiales.



**100%
ORGANIC**

Nuestros cafés, cultivados en 150 hectáreas de tierra fértil, cuentan con certificación orgánica. Estos granos están disponibles en todas nuestras gamas y con técnicas de procesamiento que realzan los sabores y la complejidad, a la vez que fomentan un consumo responsable entre sus clientes.

Relaciones comerciales a largo plazo y mutuamente beneficiosas basadas en la transparencia, la puntualidad y la comunicación directa.



Generar un triple impacto en la comunidad cafetalera, al tiempo que ofrecemos la oportunidad de apoyar con nosotros iniciativas sociales significativas.



@cafe.curiti



¡ÚNETE AL CAMBIO!

Actualmente, menos del 7% de la producción mundial de café es orgánica. Al elegir nuestros cafés, contribuyes a aumentar ese porcentaje y a marcar la diferencia.



@cafe.curiti

VARIEDADES Y TÉCNICAS DE CAFÉ

Santander es una de las regiones cafeteras más antiguas y tradicionales de Colombia. Produce cafés distintivos de alta calidad con un creciente reconocimiento en el mundo del café de especialidad.

Las variedades de café que podemos ofrecerle son:

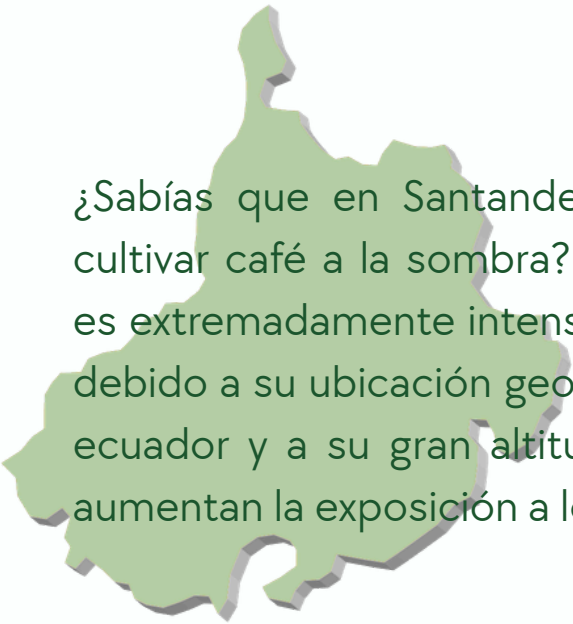


Castillo - En honor a nuestras raíces colombianas. Un cafeto muy productivo cuyos frutos dan como resultado una taza compleja.



Geisha - Una variedad etíope exclusiva, muy bien adaptada a nuestra región, con un perfil de taza delicado, elegante y floral.

Somos conscientes de que no podemos mejorar lo que no podemos medir y por eso aplicamos controles técnicos en todas nuestras técnicas de procesamiento: lavado, semilavado, miel y anaeróbico.

A stylized map of Colombia in a light green color. The department of Santander is highlighted in a darker green, showing its location in the northwestern part of the country.

¿Sabías que en Santander es obligatorio cultivar café a la sombra? La radiación UV es extremadamente intensa en esta región debido a su ubicación geográfica cerca del ecuador y a su gran altitud, factores que aumentan la exposición a los rayos UV.





Nuestro modelo de producción se basa en principios orgánicos y regenerativos, cuyo fundamento es la salud del suelo y la disponibilidad de agua. Adaptamos los cafetos a un ecosistema diverso donde interactúan y aprenden a sobrevivir. Nuestra misión es mantenerlos fuertes y sanos. Normalmente, esto implica un mayor gasto de recursos, como tiempo, mano de obra y dinero, lo que incrementa nuestros costos de producción.



Café Curití
SAS

Alrededor del 40% de nuestros colaboradores son mujeres: jefas de familia fuertes y resilientes que trabajan arduamente cada día para brindar un mejor futuro a sus hijos. Contribuimos directamente a la generación de ingresos que fomenta su independencia económica.



Café Curití
SAS



@cafe.curiti

En Café Curití, creamos alianzas con la escuela rural local para fortalecer la alfabetización y fomentar una profunda conexión con la cultura del café desde la infancia. 🌱 Promovemos el amor por la tierra y la educación como base de la continuidad generacional.



También organizamos jornadas de salud y bienestar para nuestros colaboradores, porque cuidar de quienes cultivan nuestro café es fundamental para nuestra sostenibilidad. ☕️💚



@cafe.curiti



Hemos invertido muchos años en aprender e implementar la técnica de recolección selectiva como nuestra técnica de cosecha por excelencia. Esto nos permite ser precisos en cuanto a rendimientos, calidad y volúmenes.



Café Curití
SAS

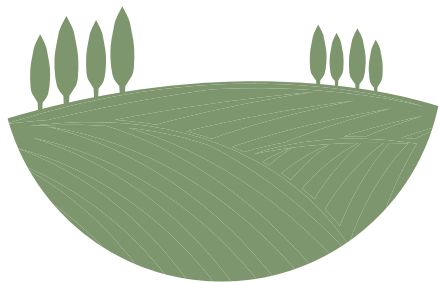
NUESTRA GAMA DE CAFÉ VERDE

Orígenes

Gran volumen de cafés limpios y de calidad constante provenientes de Hacienda Cafetera Cuchicute.

Técnicas de elaboración: Lavado y semilavado.

Calidad: Puntuación SCA 80-82. Perfil: Dulce, acidez equilibrada, cuerpo ligero. Notas de caramelo, miel y azúcar moreno, limón y té de manzanilla.



Finca / Lotes de finca

Volumen moderado, cafés limpios y consistentes provenientes de lotes específicos en la Hacienda Cafetera Cuchicute. Técnicas de procesamiento: Lavado, Semilavado y Honey. Calidad: 83-85 puntos SCA. Perfil: Dulce, acidez brillante, cuerpo redondo. Notas de caramelo, miel y azúcar moreno, limón, piña y frutales.



Micro/Nano Lotes

Bajos volúmenes, alta trazabilidad y diferenciación. Cafés muy limpios y consistentes. Técnicas de procesamiento: Honey y anaeróbico experimental. Calidad: 85+ SCA Score. Perfil: Dulce, acidez cítrica, afrutado, cuerpo cremoso. Notas de miel, caramelo, cáscara de naranja y pomelo.



Los precios del café verde se determinan según el volumen contratado y las condiciones vigentes del mercado, incluyendo el precio internacional del café (C-Price), los diferenciales aplicables y los factores logísticos. El precio final se cotiza en el momento de la negociación para reflejar el comportamiento del mercado en tiempo real y las condiciones de oferta disponibles.

NUESTRA OFERTA DE CAFÉ LÍNEA COMERCIAL

Venta Directa:
menudeo



125gr \$8.500 COP
Valor por unidad.

250gr \$16.500 COP
Valor por unidad.



500gr \$32.000 COP
Valor por unidad.



2500gr \$150.000
COP Valor por
unidad.



@cafe.curiti

NUESTRA OFERTA DE CAFÉ LÍNEA COMERCIAL

Cliente Recurrente



125gr Paca x 25 Unds
\$187.500 COP
Valor und= \$7.500

250gr Paca x 24 Unds
\$331.200 COP
Valor und= \$13.800



500gr Paca x 12 Unds
\$324.000 COP
Valor und= \$27.000



2500gr x 3 Unds
\$366.000 COP
Valor und= \$122.000



Pedidos minimos 12 libras, Tostión y molienda predeterminada.

NUESTRA OFERTA DE CAFÉ LÍNEA COMERCIAL

Canal Institucional



125gr Paca x 25 Unds
\$140.000 COP
Valor und= \$5.600

250gr Paca x 24 Unds
\$266.400 COP
Valor und= \$11.100



500gr Paca x 12 Unds
\$264.000 COP
Valor und= \$22.000

2500gr x 3 Unds
\$332.500 COP
Valor und= \$107.500



Pedidos minimos 100 libras, Tostión y molienda predeterminada.

NUESTRA OFERTA DE CAFÉ LÍNEA COMERCIAL

Maquila



250gr Paca x 12 Unds
\$116.400 COP
Valor und= \$9.700



500gr Paca x 6 Unds
\$112.800 COP
Valor und= \$18.800

2500gr x 3 Unds
\$276.000 COP
Valor und= \$92.000



Pedidos minimos 100 Unds, Tostión y molienda predeterminada. No incluye bolsa, diseño ni etiqueta.

Estilo de Empaque NO es real, generado por IA

NUESTRA OFERTA DE CAFÉ LÍNEA ESPECIALIDAD

Canal B2C

Café Curitalli 227 g
\$27.000 COP
Valor por unidad.



Café Curitalli 454 g
\$52.000 COP
Valor por unidad.



Café Curitalli 2500 g
\$235.000 COP
Valor por unidad.



@cafe.curiti

NUESTRA OFERTA DE CAFÉ LÍNEA ESPECIALIDAD



Canal HORECA

Café Curitalli 227 g
\$23.500 COP
Valor por unidad*



Café Curitalli 454 g
\$45.000 COP
Valor por unidad*



Café Curitalli 2500g
\$205.000 COP
Valor por unidad
Pedidos minimos 2 Unds



***Pedidos minimos 5 Unds, Personalizamos Tostión y molienda.**

Estilo de Empaque NO es real, generado por IA

NUESTRA OFERTA DE CAFÉ LÍNEA ESPECIALIDAD

Maquila

Maquila Café 227 g
\$21.500 COP
Valor por unidad.



Maquila Café 454 g
\$42.000 COP
Valor por unidad.



Maquila Café 2500 g
\$205.000 COP
Valor por libra: 41.000.



Pedidos minimos 100 Unds, Personalizamos Tostión y molienda. No incluye bolsa, diseño ni etiqueta.

Estilo de Empaque NO es real, generado por IA



DESPACHOS A NIVEL NACIONAL

**El valor del café no incluye
costos de transporte.**

**El servicio de envío a nivel
nacional es asumido por el
cliente y se cotiza según
destino, transportadora
seleccionada y peso del pedido.**

**Precios sin IVA nacional, si
requiere factura electronica 5%
Adicional**



Café Curití
SAS

EXPERIENCIA E IMPACTO

25 AÑOS

Equivale a tres generaciones de caficultores iniciadas por nuestro Nono, lo que nos ha otorgado un alto reconocimiento y experiencia en la producción nacional de café.



MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE



Numerosas certificaciones reconocidas garantizan nuestro compromiso ambiental y social con nuestra comunidad cafetera, por lo que podemos ofrecer a nuestros clientes un producto de alto valor.

150

Café Curití SAS y Hacienda Cafetera Cuchicute generan empleo y dan apoyo a más de 150 familias en la región de Santander y a algunos compatriotas venezolanos que llegan a nuestro país en busca de mejores oportunidades.



Actualmente, Café Curití SAS goza de un gran prestigio a nivel mundial y cuenta con una sólida fidelidad de sus clientes en continentes como Estados Unidos, China, la Unión Europea y Canadá.



@cafe.curiti



SOMOS ¡EQUIPO FAMILIAR!



Un equipo que no promueve el reemplazo generacional, sino la complementariedad entre generaciones, porque creemos que en el mundo del café nunca se deja de aprender. Necesitamos la experiencia de quienes fundaron Café Curití SAS para seguir construyendo este legado.



Café Curití
SAS

CONTACTO

María Guerra, CEO -
Fundadora

+57 321 6383893

*57 304 3299984

www.curitalli.com

cafe.curiti1@gmail.com

[@cafe.curiti](#)

Santander, Colombia