

# Café Excelso



Nuestros cafés especiales son producidos por 1.116 familias campesinas de los departamentos de Cauca, Tolima y Magdalena, para los mercados internacionales, entre los que se destacan: Estados Unidos, Canadá, Japón y Europa.

Nuestras organizaciones campesinas producen bajo normas de conservación ambiental, equidad económica y responsabilidad social, lo que les ha permitido obtener certificaciones de calidad como FLO y orgánicas bajo los estándares de Europa, Japón-JAS y de Estados Unidos – NOP.

Las condiciones ambientales y geográficas como: Temperatura media, radiación solar y altitud y las prácticas de cultivo adecuadas en los cafetales, junto con procesos lentos de maduración, permiten entregarle al mundo un café cuerpo, sabor y aroma característicos de la región de cultivo. En taza presentan acidez alta, cuerpo medio, impresión global balanceada, suave con notas dulces, almendradas y florales; por lo anterior el café de Colombia se considera como "El mejor café del mundo"

Nuestros productos contribuyen a lograr un mundo libre de drogas, con mejor calidad de vida para los agricultores y con productos de excelente calidad.

## PRODUCIDO POR:

### ASOCIACIÓN

Copoagro  
FCC, Federación Campesina del Cauca  
Red Ecolsierra

### UBICACIÓN

Ibagué, Tolima  
Popayán, Cauca  
Santa Marta, Magdalena

### TELÉFONO

(+57 8) 266-9351  
(+57 2) 821-6110  
(+57 5) 433-3234

### CORREO ELECTRÓNICO

corpoagro123@yahoo.es  
federacioncampesina@caucanet.net.co  
servicioalcliente@redecolsierra.org

## Proyecto:

**"Fortalecimiento Comercial y Agroindustrial de Grupos de Productores de Desarrollo Alternativo"**

Certificados



Apoyado por:



# Cacao



La planta de cacao es oriunda de la región amazónica, en donde hace aproximadamente 4.000 años surgió el primer espécimen de la planta *Theobroma cacao*. La palabra *Theobroma* proviene del griego que significa "Alimento de los dioses".

Nuestro cacao se produce en los departamentos de Santander, Norte de Santander, Nariño, Arauca, Antioquia y Magdalena; en donde se han beneficiado 1.344 familias campesinas cacaoteras, cuyas actividades productivas contribuyen con la protección del ecosistema en las regiones donde habitan.

Los granos de cacao son procesados bajo estrictas normas de calidad, destacando características sensoriales como de los mejores cacaos finos de aroma.

El cacao se usa principalmente como materia prima para la elaboración de chocolate, masa de cacao o licor de cacao, manteca de cacao, cacao soluble y cacao en polvo o cocoa. También se usa en preparaciones de platos tradicionales y como aromatizante, ya que su semilla contiene aceites esenciales que le aportan un aroma característico. La manteca de cacao se usa en la industria cosmética y de perfumería.

Nuestros productos contribuyen a lograr un mundo libre de drogas, con mejor calidad de vida para los agricultores y con productos de excelente calidad.

## PRODUCIDO POR:

ASOCIACIÓN	UBICACIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Asocati	Tibú, Nte. Santander	(+ 57 7) 566-3535	asocati2007@gmail.com
Asomucan	Anorí, Antioquia	(+ 57 4) 835-0039	asomucan2005@yahoo.es
Asoprolan	Landázuri, Santander	(+ 57 7) 624-2002	asoprolanproductores@yahoo.es
Coomprocar	Araucuita, Arauca	(+ 57 7) 883-5088	coomprocar@hotmail.com
Palmasur	Tumaco, Nariño	(+ 57 2) 727-0790 (+ 57 317) 666-9594	palmasursat@gmail.com
Red Ecolsierra	Santa Marta, Magdalena	(+ 57 5) 433-3234	servicioalcliente@redecolsierra.org

Proyecto:  
"Fortalecimiento Comercial y Agroindustrial de Grupos de Productores de Desarrollo Alternativo"

Apoyado por:



# Palmitos

del Putumayo



Nuestros palmitos provienen de la palma de chontaduro que se cultiva en el departamento del Putumayo, región de la selva amazónica. Las familias productoras de palmitos están comprometidas con la conservación del medio ambiente y de la biodiversidad en la región amazónica.

Este proyecto beneficia a 256 familias con un área cultivada de 365 hectáreas.

El palmito es la parte más tierna y delicada de la palma, tiene un fino sabor y una suave textura. Presenta un perfil gustativo incomparable para el paladar y es considerado un producto *Gourmet*, de gusto delicado, exquisito sabor, fineza y calidad; Por eso "Palmitos del Putumayo" es la marca líder del mercado colombiano.

Es un alimento natural orgánico, sin aditivos artificiales, que facilita la digestión gracias a su alto contenido de fibra natural, que lo hace ideal para el consumo diario en diferentes tipos de preparaciones como ensaladas, ceviches, arroces, gratinados, cocteles, tortas, salsas y aderezos.

Nuestros productos contribuyen a lograr un mundo libre de drogas, con mejor calidad de vida para los agricultores y con productos de excelente calidad.

PRODUCIDO POR:			
ASOCIACIÓN	UBICACIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO/PAGINA DE INTERNET
Agroamazonía S.A.	Puerto Asís, Putumayo	(+57 1) 240-5619	palmitos2001@yahoo.es <a href="http://agroamazonia.com.co">http://agroamazonia.com.co</a>

Proyecto:  
"Fortalecimiento Comercial y Agroindustrial de Grupos de Productores de Desarrollo Alternativo"

Apoyado por:



# Café Tima

tostado y molido



Para los indígenas Arhuacos TIMA significa luna, mes o cosecha... para usted TIMA significa cuerpo, aroma y sabor de uno de los mejores cafés orgánicos del mundo.

El Café Tima es un producto orgánico certificado, producido con los mejores granos de café de la Sierra Nevada de Santa Marta, por 600 familias campesinas e indígenas que con su cultivo, contribuyen en la conservación del macizo montañoso considerado el litoral más alto del mundo, con una altura de 5.778 msnm.

El café es una de las fuentes naturales con mayor contenido de antioxidantes, sustancias benéficas que se encargan de contrarrestar los efectos nocivos durante el envejecimiento celular al avanzar la edad; Adicionalmente es un estimulante natural que brinda energía, ayudando a incrementar la actividad orgánica y permitiendo que las funciones cerebrales y corporales se agilicen.

Nuestros productos contribuyen a lograr un mundo libre de drogas, con mejor calidad de vida para los agricultores y con productos de excelente calidad.

ASOCIACIÓN  
Red Ecolsierra

UBICACIÓN  
Santa Marta, Magdalena

PRODUCIDO POR:  
TELÉFONO  
(+57 5) 433-3234

CORREO ELECTRÓNICO/PAGINA DE INTERNET  
servicioalcliente@redecolsierra.org  
info@redecolsierra.org  
www.redecolsierra.org

Proyecto:  
"Fortalecimiento Comercial y Agroindustrial de Grupos de Productores de Desarrollo Alternativo"

Certificaciones de calidad



Apoyado por:



# Chocolates Anorí



Los Chocolates Anorí provienen del cacao que se cultiva en el departamento de Antioquia por Asomucan, asociación que agrupa a 172 familias campesinas y presta asistencia técnica a los agricultores del sector, con el fin de brindarles herramientas para mejorar su productividad y competitividad con la aplicación de nuevas tecnologías agroambientales. A su vez, es generadora de valor agregado por la transformación de un producto de origen, en un excelente producto final con altos estándares de calidad.

El Chocolate Anorí es elaborado con una formulación que le permite conservar las características de cacao fino y de aroma, con un alto porcentaje de cacao de acuerdo con el estándar de chocolatinas tipo Gourmet. Este chocolate brinda al consumidor una excelente opción para su mesa o como golosina, por ser un alimento energético y de gran valor nutricional.

Al chocolate se le atribuyen propiedades preventivas y curativas, contribuye en la disminución de los niveles del colesterol y en la prevención de enfermedades coronarias; Además es excelente generador de estados de ánimo de alegría y bienestar porque contiene teobromina, cafeína y teofilina, sustancias que estimulan diversas acciones fisiológicas incluyendo el sistema nervioso.

Nuestros productos contribuyen a lograr un mundo libre de drogas, con mejor calidad de vida para los agricultores y con productos de excelente calidad.

#### PRODUCIDO POR:

ASOCIACIÓN  
Asomucan

UBICACIÓN  
Anorí, Antioquia

TELÉFONO  
(+57 4) 835-0039

CORREO ELECTRÓNICO  
Asomucan2005@yahoo.es

Proyecto:  
"Fortalecimiento Comercial y Agroindustrial de Grupos de Productores  
de Desarrollo Alternativo"

Ayogado por:



# Pimienta



La pimienta negra proviene de la especie *Piper nigrum* de la familia de las piperaceas, que es conocida mundialmente como la reina de las especias.

Nuestra pimienta se cultiva en el departamento del Putumayo, por 235 familias campesinas en un área de 305 hectáreas, en condiciones agroecológicas especiales que le permiten al producto final expresar todo su potencial de aroma, sabor y pungencia (sensación ardiente al paladar), de acuerdo con las necesidades del mercado.

Las especias tienen propiedades medicinales como la estimulación de los procesos digestivos, además cuenta con propiedades diuréticas y antisépticas, que resultan de gran ayuda en la conservación de los alimentos. Las especias permiten reducir la cantidad de sal que se le añade a los alimentos, siendo conveniente para personas hipertensas o con algún grado de insuficiencia cardíaca o renal.

Nuestros productos contribuyen a lograr un mundo libre de drogas, con mejor calidad de vida para los agricultores y con productos de excelente calidad.

## PRODUCIDO POR:

ASOCIACIÓN	UBICACIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Condimentos Putumayo S.A.	Villagarzon, Putumayo	(+57 8) 428-4851	condimentosputumayo@yahoo.com

## Proyecto:

**“Fortalecimiento Comercial y Agroindustrial de Grupos de Productores de Desarrollo Alternativo”**

Apoyado por:



# Miel de Abejas

de la sierra



La Miel de Abejas de la Sierra es un producto natural, de calidad superior y de alto valor nutricional, producida por 150 familias de apicultores, que a través de esta actividad económica, contribuyen en la conservación de bosques naturales y en incrementar la productividad de los cultivos de la Sierra Nevada de Santa Marta.

La miel de abejas es un producto con gran versatilidad de usos, entre los cuales se destacan la gastronomía y la cosmetología. La miel de abejas aporta nutrientes benéficos como minerales de fácil absorción (calcio, fósforo, hierro y magnesio) y vitaminas A, C y E; Adicionalmente cuenta con propiedades energizantes, cicatrizantes, digestivas, fortificantes, diuréticas, entre otras.

Nuestros productos contribuyen a lograr un mundo libre de drogas, con mejor calidad de vida para los agricultores y con productos de excelente calidad.

ASOCIACIÓN  
Red Ecolsierra

UBICACIÓN  
Santa Marta, Magdalena

**PRODUCIDO POR:**

TELÉFONO  
(+57 5) 433-3234

CORREO ELECTRÓNICO/PAGINA DE INTERNET  
servicioalcliente@redecolsierra.org  
info@redecolsierra.org  
www.redecolsierra.org

**Proyecto:**

**“Fortalecimiento Comercial y Agroindustrial de Grupos de Productores de Desarrollo Alternativo”**

Apoyado por: