

SUPREMA FRAGRANCIA DE LA MONTAÑA



| CAFÉ EN BOLSA |



| CAFÉ INSTANTÁNEO |



| CAFÉ PERGAMINO |



| CAFÉ VERDE |



| CAFÉ TOSTADO EN GRANO |



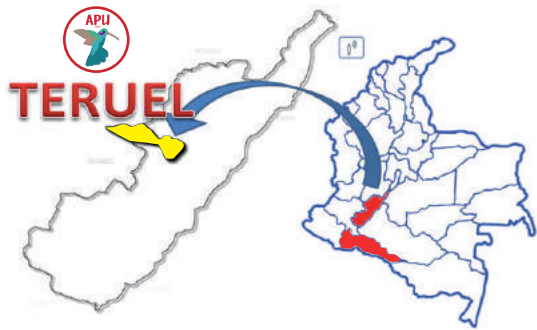
| CAFÉ MOLIDO |



SUPREMA FRAGRANCIA DE LA MONTAÑA

Café especial de origen, producto orgánico,
alto estándar de calidad dado por los dueños
durante dos generaciones teniendo
responsabilidad socio ambiental.





Finca El Carmelo, municipio de Teruel, Huila, Colombia.

TERUEL

Fragancia:	Dulce caramelo
Aroma:	Dulce caramelo
Acidez:	Media alta
Sabor Residual:	Dulce
Cuerpo:	Alto

SANDONÁ Y LA UNIÓN NARIÑO

Fragancia:	Frutos rojos
Aroma:	Caramelo y Panela
Acidez:	Media alta cítrica
Dulzor:	Caramelo dulce
Cuerpo:	Medio alto

El café APU de la línea de cafés especiales, selección de los mejores granos, recolectado a mano, cultivado en un ideal ambiente de montaña, tierras ricas en materia orgánica, volcánica. El proceso del grano de café APU no tiene químicos. Café al gusto del cliente.

After 12 years being refugees, the Llanos Family, a Colombian coffee grower family returns to their properties. Once expelled by terror and violence, today the family is planting organic coffee again in the mountains of Colombia - free from pesticides, herbicide and insecticides, just like they did for more than three generations. With the purchase of APU coffee you will help the Llanos family earn a living and continue to devote their lives to the cultivation of coffee.

Nach 12 Jahren kehren die Llanos, eine kolumbianische Kaffeebauern-Familie zurück zu ihrem Besitz. Einst durch Terror und Gewalt vertrieben, baut die Familie heute in den Bergen Kolumbiens wieder organischen Kaffee an – frei von Pestiziden, Pflanzen- und Insektenschutzmitteln, genauso wie seit mehr als drei Generationen. Mit dem Kauf von APU Kaffee helfen Sie meiner Familie, erneut unser Leben dem Anbau von Kaffee zu widmen und davon unseren Lebensunterhalt bestreiten zu können.