

Raccolto

Colección Natural

Nuestros productos





Trabajamos de la mano de productores comprometidos con la calidad

Café tostado en origen

- - - - x

Raccolto SAS BIC, es una empresa joven, dedicada a la comercialización nacional e internacional de productos del sector agropecuario, con vocación de trabajo con comunidades en zonas rurales, con un sólido compromiso para la generación de valor agregado teniendo como principio el impacto económico, social y ambiental de forma sostenible en el tiempo, buscando para ello alianzas comerciales transparentes y de largo plazo.

“

Nos apasiona el café y por ello queremos ofrecer a nuestros clientes una experiencia sensorial única.

”



REGIONAL HUILA.

- - - - X

Rango de Altitud: 1500 - 1850 msnm.

Proceso: Lavado.

Descripción: Tamarindo, caña de azúcar, acidez cítrica brillante, residual prolongado.

Tosti3n: Media extendida

Tipo Molienda: Media

Presentaci3n: 250, 500 y 2500 gr



REGIONAL TOLIMA.

- - - - X

Rango de Altitud: 1500- 1750 msnm.

Proceso: Lavado.

Descripción: Frutos amarillos, panela, acidez cítrica, residual prolongado

Tosti3n: Media extendida

Tipo Molienda: Media

Presentaci3n: 250, 500 y 2500 gr



REGIONAL CAUCA.

- - - - X

Rango de Altitud: 1500 - 1800 msnm.

Proceso: Lavado.

Descripción: Floral, caramelo, miel, acidez málica, residual dulce prolongado

Tosti3n: Media extendida

Tipo Molienda: Media

Presentaci3n: 250, 500 y 2500 gr



BOURBON ROSADO HUILA.

- - - - X

Origen: Acevedo - Huila

Rango de Altitud: 1600 - 1750 msnm.

Proceso: Lavado.

Descripción: Floral, naranja, panela, acidez cítrica residual prolongado.

Tostión: Media extendida

Tipo Molienda: Media

Presentación: 250, 500 y 2500 gr

“

Todos nuestros cafés cumplen con rigurosos estándares de calidad, cuidamos cada detalle desde la recolección hasta el tostión.

”





Frutas Liofilizadas: Nuestras Variedades

- - - - x

El proceso de Liofilización es un técnica de conservación basada en el desecado mediante sublimación del agua contenida. En ella confluyen diversos procesos como congelación, vacío y extracción de humedad. Como resultado se conservan gran parte de sus características como el aroma y el sabor.

“

Las frutas son una parte esencial de la alimentación y deben incluirse en el menú diario, ya que el cuerpo humano necesita vitaminas y minerales que estas proporcionan.

”



Mix de frutas.

-----x

Nuestro mix de frutas liofilizadas tiene un contenido mínimo de calorías en comparación con otro tipo de frutas procedas, por lo cual es un excelente aliado en la pérdida de peso.

Presentación: 12, 32 y 100 gr



Banano liofilizado.

-----x

Los bananos son alimentos ricos en fibra que si bien pueden ayudarnos a saciar el apetito, reponer energías, prevenir calambres musculares (por su aporte de potasio), también pueden ayudarnos a disminuir los niveles de estrés.

Presentación: 16, 32 y 100 gr



Manzana liofilizada.

- - - - x

La manzana roja ayuda a reducir el colesterol alto, los niveles de azúcar en la sangre y el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, es buena para combatir el estreñimiento y la diarrea, ya que cuenta con ácido málico.

Presentación: 12, 30 y 100 gr



Manzana liofilizada.

- - - - x

Las fresas son ricas en fibra, antioxidantes, vitaminas y minerales, lo que ayuda a mantener un intestino saludable. Los antioxidantes ayudan en la absorción de nutrientes claves, además de las proteínas y el hierro.

Presentación: 12 y 50 gr



Piña liofilizada.

-----x

La piña tiene altos niveles de vitaminas como la C, A, B, un balance perfecto entre fibra, calorías y además tiene propiedades antiinflamatorias y diuréticas

Presentación: 12, 30 y 100 gr

“Producto 100% natural, sin aditivos, sin conservantes ni colorantes artificiales”

