

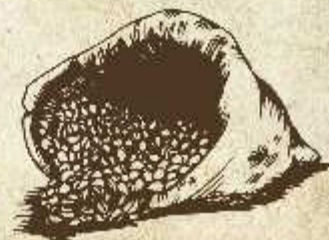


Golden Fresh PERU



Golden Fresh fue creado en el año 2010 , desde un comienzo estuvo vinculado a la agroexportación. En el año 2014 inició sus actividades con café peruano, inicialmente como exportador de café verde. Actualmente ha implementado una planta de tostado para la promoción y comercialización de diferentes presentaciones de café tostado desde bolsas tradicionales hasta cápsulas estilo Nespresso™

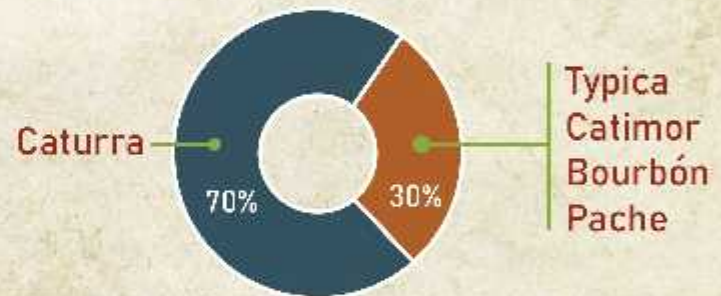
Golden Fresh tiene un estricto sistema de aseguramiento de la calidad además cuenta con un equipo especializado con más de 15 años exportando cafés especiales de Perú al mercado mundial.





DESCRIPCION

El café es el principal cultivo de agroexportación en el Perú. Es cultivado en distintos y variados microclimas en la amazonia peruana. La especie de café en producción es la "Arabica" con sus diferentes variedades: Typica, Bourbon, Pache, Caturra y Catimor.



Nuestro país es uno de los principales productores de cafés especiales (orgánicos, sostenibles, bajo sombra y comercio justo). Disponibles en un área no menor a 135 mil hectáreas de cultivo certificado bajo estándares sociales y medioambientales.



SOCIOS

Nuestros socios tienen más de 10 años de experiencia en la producción de café. Ellos están localizados en distintas regiones de la selva alta peruana.

A. Cajamarca

- Fronteras de San Ignacio
- Casil
- Aprocassi
- Chirinos
- Rutas del Inca
- Unicafe
- Bosques verdes
- Acovama

B. Amazonas

- Monte Verde
- Bagua Grande

C. San Martín

- Aproeco // Don Sel
- Frutos de la Selva
- Adisa

D. Junín

- ACPC
- Pichanaki

E. Puno



Nuestra oferta para la presente campaña es de 84.000 qq.



CALIDAD

Tenemos un sistema de control de la calidad que cubre todos los eslabones de la cadena de producción, lo cual nos permite obtener un producto de alta calidad además de facilitar la trazabilidad de los mismos.

Cosecha.



Proceso.



Control de Calidad.



Tostado.



Empaque.





LABORATORIO

El control de calidad fina de nuestro café es a través de una evaluación física y sensorial. Para ello, tenemos a catadores certificados (Q Graders) y un laboratorio con equipos calibrados para el análisis del café. El Laboratorio esta localizado en la Calle Pedro Benvenuto No. 126, San Miguel - Lima.





PROCESO DE TOSTADO

Después de completar el control de calidad de los lotes de café verde, Golden Fresh recibe la materia prima en su planta de proceso para ser tostado y empacado, siguiendo normas de Buenas Prácticas de Manufactura.

Nuestra capacidad es:

Tostado: 60 Kilogramos por hora.

Empacado: 4000 cápsulas por hora.





PRESENTACIONES

Nuestra marca
"Black" es nuestro
sello de calidad.
Tomar nuestros
cafés es garantía
para disfrutar de la
mejor manera, el
sabor de los cafés
peruanos.



Nivel de tostado: - Medio.
- Oscuro.

Empaque

Café en cápsulas:

- 10 cápsulas en cajas de cartón.
- 35 cápsulas en bolsas trilaminadas.
- 100 cápsulas en bolsas trilaminadas.

Café en grano o molido en bolsas trilaminadas:

- 250 grams.
- 18 oz.
- 500 grams.
- 1 kg.





Jr. Fernando Faustor 375, int 6 - 1
Santiago de Surco
Lima - Peru
info@gfperu.com

