



LÍNEA DE CAFÉ

Para distribución en los Estados Unidos.





- Empresa especializada en la importación de productos de alta calidad.
- La línea de **café** ha sido desarrollada después de un cuidadoso proceso de selección de los proveedores.
- Los productores de café poseen control desde el cultivo hasta el emvasado final del producto.
- Las marcas distribuidas por Five Points Tradins son líderes en sus países de origen y también en otras regiones del mundo.



EXCELENCIA DESDE LOS ORÍGENES



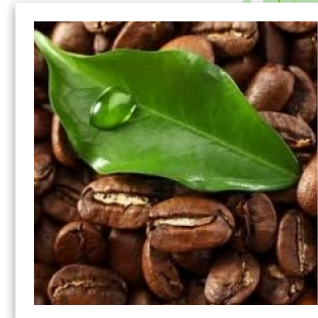
El Salvador



Honduras



Colombia



DIFERENTES LUGARES PERO LA MISMA CALIDAD

- Cultivos sostenibles con el medio ambiente
- Fincas con sellos de calidad internacionales
- Ganadores de competencias
- Los cafetales son parte del patrimonio natural
- Five Points Trading posee alianzas estratégicas con los productores para la supervisión y seguimiento del café desde sus orígenes.
- Son consideradas como “bosque” cafetalero porque el arbusto de café se cultiva bajo sombras de árboles grandes.
- Albergan gran diversidad de fauna y flora, de la cual se puede resaltar:



LUGARES IMPORTANTES EN EL PROCESO DEL CAFÉ DONDE FIVE POINTS TRADING MONITOREA EL PRODUCTO.



Finca

- Vivero
- Plantaciones
- Cosecha



Beneficio

- Tren húmedo
- Tren seco
- Proceso de tostado



LAS FINCAS DE CAFÉ.

- El vivero es el punto de partida para una buena calidad, ya que la calidad de la semilla es germinado.
- Los productores hacen su propio vivero de sus mejores plantas o compran los arboles o “pilonos” a viveros certificados para ser sembrados directamente al suelo.
- El proceso de fertilización, control de plagas y bacterias, son cruciales para el desarrollo del arbusto.
- Las variedades cultivadas por los caficultores a la fecha son: Borbón, Pacas, Pacamara, variedades nacionales: Catimor, Cuscatleco y Sachimor.



Cama germinadora de semillas



Una vez la planta tiene desarrollada la raíz se coloca en bolsas individuales.



Vivero de café



LAS FINCAS DE CAFÉ.

- Una vez sembrado el arbolito, deben pasar 3 años para tener su primera cosecha.
- Durante los primeros años, se continua con su plan de fertilización, control de malezas, plagas, manejo de sombra y cortinas rompevientos.
- La floración es una señal de la cantidad de cosecha que se obtendrá al final del año, ya que cada flor es un grano.
- Durante los demás meses del año se realizan labores agrícolas que le ayudan a la plantación de café a conservar y desarrollar el fruto.
- La topografía de los cafetales salvadoreños no es uniforme, demandando mano de obra calificada para todos los trabajos.



Plantilla de café



Cafetal en cosecha



LAS FINCAS DE CAFÉ.

- Las cosechas en El Salvador , Honduras y Santander (Colombia) son una vez al año, una vez desarrollados los 9 meses desde la floración hasta su momento optimo de maduración.
- La recolección se lleva a cabo manualmente, procurando cortar el grano maduro, que en la mayoría de variedades es de color rojo.
- Una vez cortado se vuelve a seleccionar, siempre manual, para quitar todos los granos verdes.
- Después de pesar todo el café cortado se traslada al beneficio donde será transformado.





● INFORMACIÓN GENERAL



Regiones cafetaleras de El Salvador

Café de El Salvador, drink it... and smile!
¡Tómelo... y sonríe!



Café de El Salvador
Tómelo... y sonríe

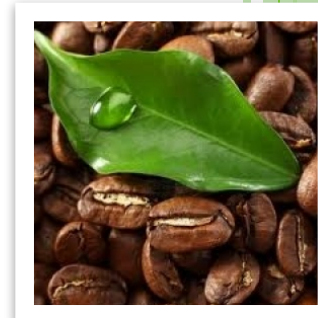


Principales Regiones Cafetaleras

1. Cordillera Apaneca-Ilamatepec
2. Cordillera Quetzaltepec-Balsamo
3. Cordillera Chichontepec
4. Cordillera Tecapa-Chinameca
5. Cordillera Cacahuatique
6. Cordillera Alotepec-Metapán

LAS FINCAS DE CAFÉ DE EL SALVADOR.

Algunas variedades de café



Floración del café.



CAFÉ MAJADA ORO

- Cultivado por socios de Cooperativa de Cafetaleros de San José La Majada de R.L. (Oro Uva) y procesado por Torrefactora de Café San José de La Majada S.A. de C.V. (Tostado y Molido)
- Características de la Cooperativa:
 - Fundada el 7 de mayo de 1966, posee Certificados con la norma ISO 9001-2008
 - La Cooperativa de Cafetaleros de San José La Majada de R.L. está en operaciones desde 1967.
 - Posee 1,530 socios activos que totalizan 10,317 Mz. cultivadas de café distribuidas en 772 fincas.
 - Un alto porcentaje de los socios son productores pequeños y en una menor cuantía clientes grandes, la mayoría ubicados principalmente en los departamentos de Santa Ana, Sonsonate y Ahuachapán.
 - Producción propio de la finca San José El Porvenir. Tiene una extensión de 77 Mz. y es catalogada como media altura. Las utilidades son destinadas para ayudas sociales.
 - Venta de viveros de café con semilla certificada
 - El Comité de Educación lleva a cabo capacitaciones constantes para los productores y sus mejores prácticas agrícolas.
- Características de la Torrefactora:
 - Infraestructura completa para recibir y procesar el café tostado y molido, capacidad de 2,500 Lb diarias.
 - El proveedor principal de café es la Cooperativa con café de los socios.



PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DEL CAFÉ

Todo el proceso agroindustrial del café se desarrolla en el Beneficio compuesto de sub procesos importantes en la buena calidad del aromático. El objetivo es retirarle al grano las capas que tienen para poder tostarlo.

Tren Húmedo:

- El Beneficio Tradicional consta de una despulpadora y de tanques de fermentación haciendo que el proceso tarde aproximadamente 12 horas.
- La Cooperativa adicionalmente cuenta con equipo de última generación que consta de pecheros de acero inoxidable, desmugilizadoras y un pre secado industrial, reduciendo los consumos de agua, los desechos orgánicos y los olores, no perdiendo las características primordiales del grano.
- Cuenta con infraestructura para procesar café especial de fincas determinadas (Rain Forest, Star Buck, Tasa de Excelencia, Subasta Electrónica, CALIDAD FIVE POINTS)
- El grano es recibido en las “pilas” en un período máximo de 8 horas después de haber sido cortado.
- Pasa a la despulpadora donde se le retira la pulpa, llegando a café pergamino húmedo. Dependiendo de las calidades, se lleva a secado de patio o a secadoras.
- El secado en patio, son pisos de laja (piedra natural) donde es colocado el café para que con el calor del sol sea secado en 3 ó 4 días.
- El secado en secadoras (guardiolas) en 6 horas con el calor generado de la cascarilla de café, leña deribada de las fincas de los socios y pulpa seca.
- Una vez dado el punto de secado, se traslada al tren seco.



Café pergamino



Pilas de fermentación



Patios de secado



PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DEL CAFÉ

Tren Seco

Consta de:

- Trilladoras: máquinas que a través de las vibraciones seleccionan el café pergamino, ubicándolo en base a medidas y peso.
- Oliver: máquina a base de aire que seleccionan el grano en base a color, tamaño y peso.
- Bandas manuales: grupo de personas, en su mayoría mujeres, que seleccionan los granos sacando las imperfecciones (granos quebrados, manchados, caracolillo, piedras, etc.)
- Embasado: es a través de una dosificadora, la cual es programada en base al peso solicitado por el cliente, al mismo tiempo es embalada en sacos de henequén rotulados y cocidos.
- Todo esto lleva al café “oro verde” que es la calidad de exportación. Dependiendo los clientes, existen diferentes tipos de preparaciones, entre ellas, americana, europea y especialidad.

Trilladora



Sacos de henequén



PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DEL CAFÉ

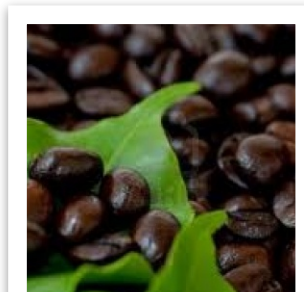
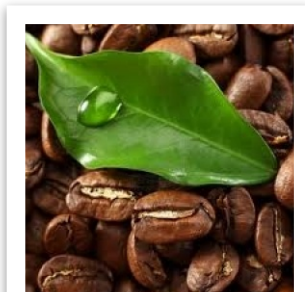
Tostado y Molido de café

- Una vez seleccionado el “café oro verde” se pueden hacer diferentes tipos de mezclas, llamandolos *blen*.
- El grano se puede llevar a diferentes tipos de tostado, dependiendo la taza final que se desee, ejemplo: capiccino, expreso, americano, percoladora, etc.
- Molido: Es el grado de absorción de agua en el grano para su destilación para llevar a la taza que se desee, ejemplo: capiccino, expreso, americano, percoladora, etc.





EL SABOR DE UNA TRADICIÓN



SANTANDER, COLOMBIA CAFÉ DE ORIGEN ÚNICO



Bajo sus fuertes raíces y espíritu de libertad, el caficultor Santandereano, da origen a Café los Comuneros, 100 % natural, producido en el municipio de El Socorro - Santander.

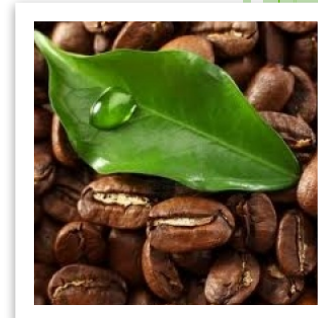


Desde las montañas de la cuna de la libertad de América en los cultivos bajo la sombra de árboles nativos, se seleccionan los granos maduros manualmente para elaborar un café con aroma y sabor inigualable, complejo y elegante para satisfacer los paladares más exigentes.



SANTANDER, COLOMBIA

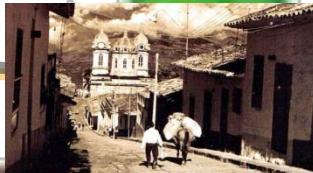
CAFÉ DE ORIGEN ÚNICO



- Santander, un departamento lleno de costumbres que se arraiga a sus orígenes, todos ellos enmarcados en la pujanza, el coraje y el liderazgo, que lo hacen uno de los departamentos más reconocidos por su economía y su esencia agropecuaria.

- El café que se produce en las fincas de El Socorro se caracterizan por sus cultivos bajo sombra que protegen las plantas de la radiación, esta zona es la primera zona libre de roya del mundo.

- Con certificación de origen:



Legado de una tradición

70 años /

Patrimonio Legacy of a tradition

Histórico /

Historical Heritage



Una Historia que se extiende /
History that extends



SANTANDER, COLOMBIA

CAFÉ DE ORIGEN ÚNICO



Nombre del producto (SIBOL)	Café tostado y molido Cód. 40128
Nombre comercial del producto	CAFÉ LOS COMUNEROS
Nombre científico	Coffea arabica o cafeto arábica
Origen	Colombia
Generalidades	Producto obtenido de la torrefacción del café verde y posteriormente molido
Requisitos generales	Debe tener aroma propio del producto, color café oscuro sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo; y no presentar grumos ni estar compactado
Requisitos específicos	No debe tener ingredientes o sustancias extrañas a este, ya sean de origen vegetal, animal o mineral. No debe estar mezclado con impurezas, no puede presentar olor ni sabor diferentes a los característicos, debe ser 100% café. Compuesto por grano Premium según resolución 5 de 2002 CNC
Empaque	Molienda (fina, media o gruesa) NTC 2441 grado de tosti3n (oscura, media y clara) NTC 2442 dependiendo de los requerimientos del cliente. Color específico Estructura: Polipropileno biorientado (BOPP) con válvula desgacificadora, Asegura la buena conservación e higiene del producto
Presentación	250 – 500 gramos
Vida útil	Un año después de su empaque
Conservación y almacenaje	Guardar en un lugar con baja presencia de luz solar y humedad
Controles especiales durante la distribución y comercialización	Mantener en lugares frescos y secos, alejados de la luz solar





LA PASIÓN DE CAFÉ

Donde la calidad se impone



LA PASIÓN DEL CAFÉ



- En 1994 Espresso Americano abrió su primer local en el centro histórico de Tegucigalpa, con una pequeña tostadora, procurando siempre servir el mejor y más fresco café de Honduras.
- Cumple con los más estrictos estándares de calidad.
- Verticalmente integrada, controlando la materia prima desde donde se cosecha el grano de café hasta la taza.



LA PASIÓN DEL CAFÉ



- A más de 1,300 metros de altura, en la finca El Paraíso, Honduras, se cosechan los mejores granos de ese país, 100% arábico, los cuales son seleccionados para crear una taza de café balanceada con aroma único.
- Quien toma una taza de café de Espresso Americano tiene la oportunidad de compartir una experiencia memorable en cada taza.
- Espresso Americano es pasión por Honduras, es la pasión del café.
- En Espresso Americano cuidan todo el proceso del café, desde su cultivo hasta su tueste, garantizando un café de calidad!



LA PASIÓN DEL CAFÉ



- El café recibe el cuidado necesario para que la planta reciba los elementos y nutrientes que necesita para un crecimiento vigoroso y que de una producción sostenida con granos de calidad.
- Se cosechan solo los mejores granos, mismos que son trasladados al Beneficio para ser despulpados, lavados y secados, siempre utilizando procesos amigables con el medio ambiente.
- Es tostado bajo los más estrictos estándares de calidad, catando el sabor, aroma, cuerpo y acidez del café antes de ser empacado





Café distribuido por Five Points Trading

Personas de contacto:

Luis Castillo 1 (661) 992-9828

CEO/President

luis@fivepoints-trading.com

Jaime Diaz

Tel:(408)-608-9648

Vp Operation Food División

jaimed@fivepointtrading.com

Katty Hernandez

Field Sales Manger

1 (510) 760-4795

katty@fivepointtrading.com

