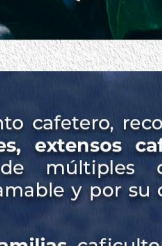


La caficultura del Quindío

Coffee growing in Quindío

5.613 fincas cafeteras
5.101 caficultores
18.335 hectáreas en café
Jóvenes cafeteros: 1.320
Mujeres: 1.904

5,613 coffee farms
5,101 coffee growers
18,335 hectares of coffee
Young coffee growers: 1,320
Women: 1,904



Café del Quindío

Una cultura que llevamos en el alma.



El Quindío es un departamento cafetero, reconocido por el verde de sus paisajes, extensos cafetales, municipios con balcones de múltiples colores, artesanías en guadua, gente amable y por su café de excelente calidad.

En él conviven cerca de 5.100 familias caficultoras con identidad cafetera sin igual. El café se siembra entre los 1.200 y 1.800 m.s.n.m., en suelos con alto contenido de minerales volcánicos y un clima ideal para su cultivo.

Quindío is a coffee growing department, recognized for its green landscapes, extensive coffee plantations, municipalities with balconies of multiple colors, guadua bamboo handicrafts, friendly people and for its excellent quality coffee.

It is home to nearly 5,100 coffee-growing families with an unparalleled coffee identity. Coffee is grown between 1,200 and 1,800 meters above sea level, in soils with a high content of volcanic minerals and an ideal climate for its cultivation.



Sabores y aromas que cautivan

Comité de Cafeteros del Quindío

¿A qué sabe el café del Quindío?

What does Quindío coffee taste like?

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE



PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Frutal / floral / Vainilla
Fruity / Floral / Vanilla

Sabor / Flavor
Frutal / Floral / Panela
Fruity / Floral / Unrefined Cane Sugar

Sabor Residual / Residual Flavor
Limpio / Chocolate oscuro
Clean / Dark Chocolate

Acidez / Acidity
Media, Alta, Citrica
Medium, High, Citrus

Cuerpo / Body
Cremoso
Creamy



Armenia

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Vainilla y Caramelo / Frutos Rojos
Vanilla and Caramel / Red Fruits

Sabor / Flavor
Panela / Vainilla
Unrefined Cane Sugar / Vanilla

Sabor Residual / Aftertaste
Limpio y duradero
Clean and Long lasting

Acidez / Acidity
Media
Medium

Cuerpo / Body
Medio y Cremoso
Medium and Creamy

La Tebaida

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Vainilla / Caramelo
Vanilla / Caramel

Sabor / Flavor
Caramelo / Frutos secos
Caramel / Nuts

Sabor Residual / Aftertaste
Miel de maple
Maple Syrup

Acidez / Acidity
Media
Medium

Cuerpo / Body
Cremoso
Creamy

Calarcá

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Frutal / Vainilla
Fruity / Vanilla

Sabor / Flavor
Frutal / Caramelo y panela
Fruity / Caramel and Unrefined Cane Sugar

Sabor Residual / Aftertaste
Caña de azúcar
Sugar Cane

Acidez / Acidity
Media Alta
Medium High

Cuerpo / Body
Medio y Cremoso
Medium and Creamy

Salento

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Floral / Frutal
Floral / Fruity

Sabor / Flavor
Caramelo, Panela, Miel
Caramel / Unrefined Cane Sugar / Honey

Sabor Residual / Aftertaste
Chocolate
Chocolate

Acidez / Acidity
Media Alta
Medium High

Cuerpo / Body
Cremoso
Creamy

Filandia

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Floral / Vainilla
Floral / Vanilla

Sabor / Flavor
Frutal / Frutos rojos / Mantequilla
Fruity / Red Fruits / Butter

Sabor Residual / Aftertaste
Frutos Rojos
Red Fruits

Acidez / Acidity
Media Alta
Medium High

Cuerpo / Body
Medio y Cremoso
Medium and Creamy

Quimbaya

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Caramelo / Miel
Caramel / Honey

Sabor / Flavor
Caramelo, Panela, Miel
Caramel / Unrefined Cane Sugar / Honey

Sabor Residual / Aftertaste
Jarabe de panela
Unrefined Cane Sugar Syrup

Acidez / Acidity
Citrica
Citrus

Cuerpo / Body
Medio
Medium

Circasia

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Floral / Frutal
Floral / Fruity

Sabor / Flavor
Frutal / Frutal
Fruity / Fruity

Sabor Residual / Aftertaste
Chocolate amargo
Bitter Chocolate

Acidez / Acidity
Citrica Brillante
Bright Citrus

Cuerpo / Body
Medio
Medium

Montenegro

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Chocolate / Caramelo
Chocolate / Caramel

Sabor / Flavor
Chocolate / Nuez / Caramelo
Chocolate / Nuts / Caramel

Sabor Residual / Aftertaste
Chocolate amargo
Bitter Chocolate

Acidez / Acidity
Media
Medium

Cuerpo / Body
Cremoso
Creamy

Córdoba

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Frutal / Limoncillo
Fruity / Lemongrass

Sabor / Flavor
Frutos secos / Caramelo
Red Fruits / Caramel

Sabor Residual / Aftertaste
Frutos secos
Nutsy

Acidez / Acidity
Citrica
Citrus

Cuerpo / Body
Cremoso
Creamy

Pijao

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Floral / Cedro
Floral / Cedar

Sabor / Flavor
Frutal / Vino Tinto / Mantequilla
Fruity / Red Wine / Butter

Sabor Residual / Aftertaste
Frutos secos
Nutsy / Dried Fruit

Acidez / Acidity
Citrica
Citrus

Cuerpo / Body
Cremoso
Creamy

Génova

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Citrico / Floral
Citrus / Floral

Sabor / Flavor
Citricos / Ciruela / Frutos Rojos
Citrus / Plum / Red Fruits

Sabor Residual / Aftertaste
Canela y notas a nuez
Cinnamon / Nuts

Acidez / Acidity
Citrica Brillante
Bright Citrus

Cuerpo / Body
Cremoso
Creamy

Buenavista

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE
Fragancia o aroma / Fragrance or Aroma
Floral / Frutal
Floral / Fruity

Sabor / Flavor
Frutal / Floral / Limoncillo
Fruity / Floral / Lemongrass

Sabor Residual / Aftertaste
Meloso perdurable
Mellow Long lasting

Acidez / Acidity
Citrica
Citrus

Cuerpo / Body
Cremoso
Creamy

Tienda de cafés especiales Agrado



El Café del Quindío se produce en una tierra rodeada de guaduales, flores, aves y un paisaje propio del Quindío. La gente buena y emprendedora de la región, hace de este bello rincón de Colombia un lugar mágico, único y excepcional.

Quindío Coffee is produced in a land surrounded by guadua bamboo forests, flowers, birds and a landscape that is unique to Quindío. The good and entrepreneurial people of the region make this beautiful corner of Colombia a magical, distinctive and exceptional place.

¿QUIÉNES SOMOS? WHO ARE WE?

La tienda de cafés especiales Agrado, propiedad del Comité de Cafeteros del Quindío, es una vitrina comercial para el café especial y de excelente calidad que se produce en el departamento. En un ambiente agradable, los habitantes de la capital del país, los quindianos y otros visitantes, pueden disfrutar una exquisita bebida y diversas preparaciones a base de café, elaboradas por profesionales en el área de barismo que logran la mejor expresión de los aromas y sabores de un producto cultivado con altos estándares de calidad y rigurosos procesos de la semilla a la taza.

Así mismo, con nuestro proyecto, posible gracias al apoyo de la Gobernación del Quindío, promovemos la identidad y cultura cafetera, dando relevancia y valor al componente humano de nuestro Paisaje Cultural Cafetero, es decir, al trabajo de cerca de 5.100 familias caficultoras, que nos permite disfrutar el mejor café del mundo en cada jornada. Además, nuestro menú incluye productos de pastelería y panadería.

The Agrado Specialty Coffee Shop, property of the Quindío Coffee Growers Committee, is a commercial showcase for the specialty coffee of excellent quality that is produced in the department. In a pleasant environment, the inhabitants of the capital of the country, the people of Quindío and other visitors, can enjoy an exquisite beverage and diverse preparations based on coffee, elaborated by professionals in the area of professional barista services that achieve the best expression of the aromas and flavors of a product cultivated with high standards of quality and rigorous processes from the seed to the cup.

Likewise, with our project, made possible thanks to the support of the Government of Quindío, we promote the identity and coffee culture, giving relevance and value to the human component of our Coffee Cultural Landscape, that is to say, to the work of close to 5,100 coffee growing families that allow us to enjoy the best coffee in the world every day. In addition, our menu includes pastry and bakery products.

MISIÓN Mission

Promover la calidad y especialidad del café del Quindío y la labor de las familias cafeteras del departamento, contribuyendo así a su rentabilidad a través de la comercialización, generación de valor agregado y visibilización de su producto.

To promote the quality and specialty of Quindío coffee and the work of the coffee growing families of the department, thus contributing to their profitability through the commercialization, generation of added value and visibilization of their product.



VISIÓN Vision

En el año 2028 la tienda de cafés especiales Agrado se habrá posicionado en la ciudad de Bogotá, siendo un referente para propios y visitantes de la experiencia de consumir café 100% quindiano de excelente calidad, donde los productores son protagonistas de la historia de la bebida.

In the year 2028 the Agrado specialty coffee shop will have positioned itself in the city of Bogotá, being a reference for locals and visitors of the experience of consuming 100% Quindío coffee of excellent quality, where the producers are the protagonists of the history of the beverage.

Café del Quindío, una cultura que llevamos en el alma

Coffee from Quindío, a culture that we carry in our soul

¿Dónde estamos ubicados? / Where are we located?
Casa Delegada del Quindío / Quindío's Delegate House
Calle 125 #19A 11, Bogotá D.C / 125th Street #19A 11, Bogotá D.C.
Cel: 3208384413 – 3148440514

@fncquindio