



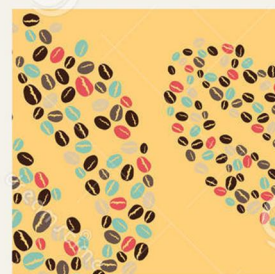
# AROMA *de Veracruz*

Comercializadora de Café | Molido & Grano

## Café Aroma de Veracruz

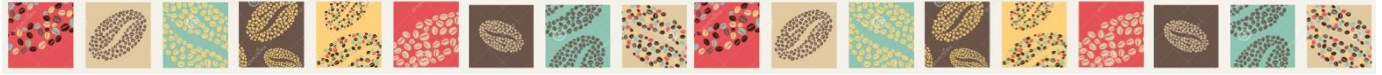
Comercializadora de Grano de Café Tostado  
Molido o en Grano.

Lic. Humberto Mosqueda.  
Gerente.





# Introducción



## Misión

Ofrecer servicio y café de calidad para cubrir las necesidades de consumo de nuestros clientes, superando cualquier expectativa, a través de nuestras distintas variedades de café, ofreciéndoles un producto acorde a sus necesidades específicas.

## Visión

Posicionarnos como la empresa líder con base en la calidad de nuestros productos. Expandir nuestra presencia en las mentes de los consumidores y el mercado de café en México. Fortalecer el crecimiento de nuestros clientes con un producto de excelencia, considerando siempre sus necesidades de rentabilidad, imagen y calidad.

## Valores

Pasión, esfuerzo, calidad, y honestidad son los valores que nos respaldan.

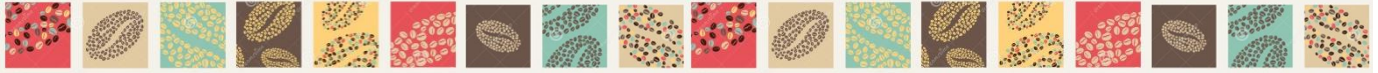
En café **Aroma de Veracruz** sabemos que el café ha determinado a lo largo del tiempo, un elemento de placer, distinción y buen gusto, por eso nuestro enfoque está en comercializar los mejores granos de café cosechados en la ciudad de Coatepec, Veracruz, resaltando las virtudes que el suelo volcánico de Coatepec puede ofrecer; intenso aroma, magnifico cuerpo, agradable acidez y complejidad en el sabor.

Actualmente conocemos y sabemos que el café que se mueve en la capital del estado de Guanajuato no es precisamente el de mejor calidad, es por eso que queremos marcar una diferencia ofreciendo un café seleccionado y aprobado por las normas mas estrictas de calidad.

En cada taza de café que nuestro cliente deguste sabemos que volverá a elegirnos por que nuestro grano marca la diferencia.



# Nuestro Café



## Sierra Alta Caracolillo en tueste medio



El café caracolillo, por sus características genéticas, de forma y tamaño, presenta una mayor concentración de ácidos orgánicos, debido a esto, con el tueste adecuado, es posible obtener un perfil de taza diferenciado y único, aportando un aroma más intenso y un sabor más definido en relación con las planchuelas.

## Templado Tueste medio



Café de especialidad en tueste medio. Nuestra variedad ofrece un intenso aroma dulce con frutas y piloncillo, cuerpo mediano, agradable acidez de frutos rojos, pos gusto prolongado, balance y complejidad en su sabor, con notas frutales y avellanadas, ideal para agrandar a los paladares con elevada expectativa, ofreciendo un excelente espresso y café americano.

## Noche Espesa Tueste oscuro



Variación en tueste oscuro, enfocada ofrecer un café con intensidad en el sabor y excelente cuerpo, ideal para quien desea resaltar el sabor del café con notas amargas. Nuestro grano en tueste oscuro cuenta con propiedades de aroma intenso, notas achocolatadas y crema consistente lo cual permite obtener un espresso perfecto para maridar con leche.

## Cafés convencionales: **Inspirador**

Nuestra línea de cafés convencionales tiene el objetivo de satisfacer las demandas de clientes con elevados consumos y necesidad de reducir costos sin sacrificar la calidad por sus características, haciendo a estas variedades muy atractivas para clientes cuyas necesidades requieran mantener los costos bajos.

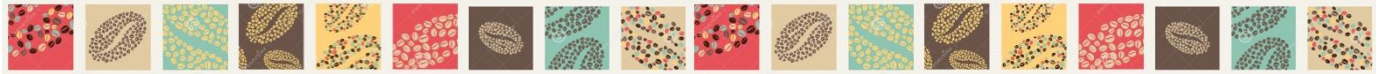
Ideal para obtener un delicioso café americano preparado en cafetera de goteo o percoladora, ofreciendo una café de buen sabor y aroma.

## **Mañanero**

Un café pensado en atender las necesidades de clientes que requieran disminuir sus costos de producción, nuestra variedad económica llega a la taza del bebedor a un bajo costo, no solo por su precio por kg si no porque ofrece un alto rendimiento de tazas por kg (170 tazas por kg) además de un sabor intenso y remarcado, ideal para mezclar con leche y azúcar.

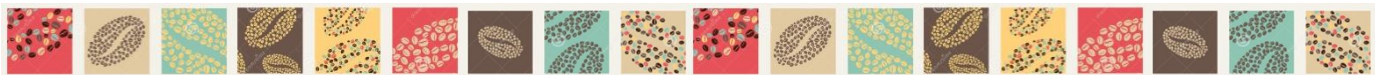


# Propiedades Organolépticas



TIPO	AROMA	CUERPO	ACIDEZ	AMARGOR	POS-GUSTO
<b>Sierra Alta</b>	Intenso	Elevado	Remarcada	Bajo	Prolongado
<b>Templado</b>	Intenso	Medio Alto	Remarcada	Bajo	Prolongado
<b>Noche Espesa</b>	Intenso	Elevado	Media Alta	Medio	Prolongado
<b>Inspirador</b>	Medio	Medio	Media	Medio	Medio
<b>Mañanero</b>	Medio Bajo	Elevado	Baja	Remarcado	Corto

## ¿Por qué elegirnos?



Café y servicio de calidad.

Cobertura regional.

Ubicados en el Corazón del estado  
de Guanajuato.

Entrega a domicilio sin cargos.

Precios competitivos.

Asesoría profesional.

Café Producido en México.

### La finca

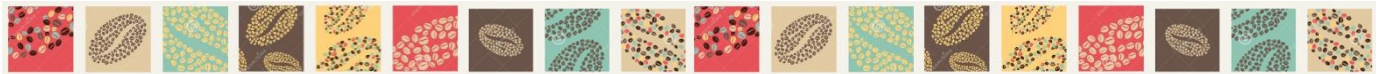
Nuestro café tiene su origen en una Finca ubicada en el municipio de Coatepec en Veracruz.

La altura promedio es de 1270 msnm a las faldas del Cofre de Perote, este suelo volcánico rico en fósforo y la altura a la cual se encuentra son los pilares en los que descansa la calidad de nuestro café.

Otro elemento importante que respalda nuestra producción es la genética de los cafetales, debido a que se siembran variedades arábicas finas, capaces de aportar una taza con acidez frutal y compleja.



# Sobre Nosotros:



## Los Pedidos:

Día	Horario Recepción pedidos para Entrega Mismo Día	Horario Validez Pedidos para Entrega Programada	Día de Entrega Programada	Horario de Entrega
Lunes	8 am - 10 am	8 am - 5:30 pm	Martes	10 am - 2 pm
Martes	8 am - 10 am	8 am - 5:30 pm	Miércoles	10 am - 2 pm
Miércoles	8 am - 10 am	8 am - 5:30 pm	Jueves	10 am - 2 pm
Jueves	8 am - 10 am	8 am - 5:30 pm	Viernes	10 am - 2 pm
Viernes	8 am - 10 am	8 am - 5:30 pm	Sábado	10 am - 2 pm
Sábado	8 am - 10 am	8 am - 5:30 pm	Lunes	10 am - 2 pm

Aquel pedido que entre después de las 10 am y se requiera con entrega el mismo día, tendrá un costo extra. Considerar que la entrega será en nuestro horario ya establecido.

Los pedidos que entren después de las 5:30 pm no se considerarán para entrega la fecha programada sino hasta el día siguiente.

**NOTA: INDICAR EN SU PEDIDO SI SERÁ ENTREGA PARA EL MISMO DÍA, DE NO INDICARSE SE TOMARÁ COMO ENTREGA YA PROGRAMADA.**

## Datos Necesarios para el Pedido:

Nombre del Cliente, Celular, Dirección de entrega (con referencias), Quién puede recibir aparte del cliente, Cantidad, Tipo de Café.

NOTA: Mencionar si es entrega para el mismo día ya que de lo contrario se usarán nuestros días programados para entrega.



## Contacto y Atención al Cliente

**LIC. Humberto Mosqueda**  
Gerencia

473 118 3825  
473 100 5433

lhmosquedar@hotmail.com

**TS. Alejandra Vázquez**  
Ventas

473 121 8299  
473 118 3825

aromadeveracruz@gmail.com

**LIC. Marcos Nicasso**  
Marketing

aromadeveracruz@gmail.com