



COOPERATIVA CENTRAL DE CAFICULTORES DEL HUILA

coocentral[®]

Especie: Arábica / **Variedad:** Caturra, Colombia y Castillo



www.coocentral.com

+50
AÑOS

+3.515
PRODUCTORES

+9.000
HECTÁREAS DE CAFÉ

+15.5 MILL
KG DE CAFÉ VERDE COMERCIALIZADO AL AÑO

"Bienvenidos todos a trabajar por una caficultura con herramientas para el productor"

Luis Mauricio Rivera Vargas, Gerente

Trabajamos por nuestros caficultores con amor,
para hacer de nuestros granos de café
lo mejor del mundo.

Somos la cooperativa central de caficultores del Huila, una organización sin ánimo de lucro y direccionada por su sentido social.

Representamos a más de 3.515 productores de café ubicados en el centro del Huila, distribuidos en once municipios: Garzón, Gigante, Agrado, El Pital, Suaza, Guadalupe, Timaná, Acevedo, Pitalito y La Plata.

Somos una empresa altamente comprometida con el medio ambiente y con la comunidad.

coocentral®



● **01** Sembramos



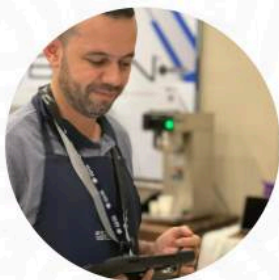
● **02** Asistimos



● **03** Seleccionamos



● **04** Trillamos



● **05** Catamos



● **06** Exportamos

ORIGEN HUILA

Donde Nace la Excelencia del Café

El Huila no solo es el mayor productor de café de Colombia, sino también uno de los más galardonados a nivel internacional. Estas características no son fruto del azar, sino de condiciones micro-climáticas únicas y del trabajo minucioso de las familias cafeteras, quienes cultivan sus parcelas con pasión, conocimiento y compromiso con la calidad.

En este contexto, nuestra organización representa el esfuerzo conjunto de 3.500 pequeños productores comprometidos con prácticas sostenibles, trazabilidad rigurosa y una apuesta permanente por la innovación en los procesos de beneficio y post-cosecha.

NUESTRA OFERTA DE CAFÉ

CALIDAD	DESCRIPCIÓN
SUPREMO 17/18	Malla 17/18 + con tolerancia del 5% retenido en Malla 14; Máx. 17 defectos por 350 gr
EXCELSO EP 10	Malla 15+ con tolerancia del 10% (máx. 5% retenido en malla 12 y 5% en malla 14); Máx. 17 defectos por 350 gramos.
UGQ “USUAL GOOD QUALITY”	Malla 14+ con tolerancia del 5% retenido en malla 12; al menos 50% superior o igual a malla 15; Máx. 17 defectos por 350 gramos.
PRODUCTO DE COLOMBIA	La calidad, por encima de los defectos, se establece de común acuerdo entre el exportador y el cliente.



Nota: Puedes combinar tus pedidos seleccionando la certificación de preferencia con nuestros programas y/o preparaciones.

Ejemplo: “Quiero 100 Sacos de café certificado Fair Trade del Programa Regional Huila con una preparación EP-10”.



PROGRAMAS
coocentral



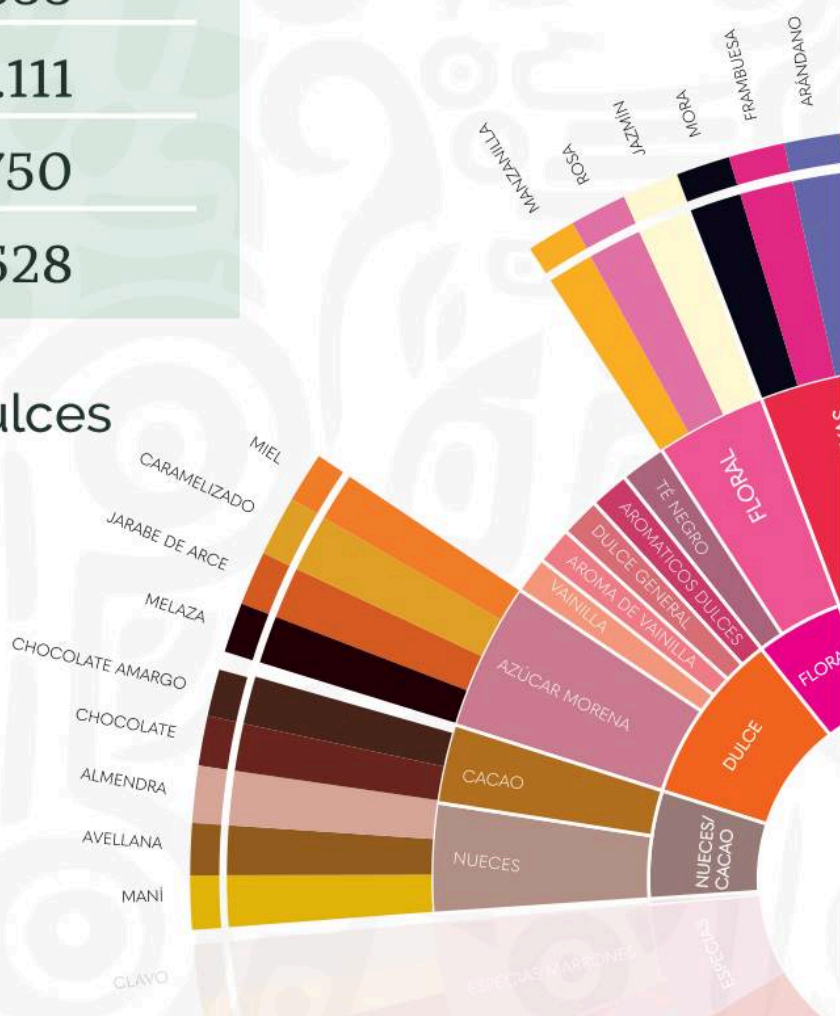
Café cultivado en suelos y micro-climas que se traducen en cafés de especialidad.

Con el objetivo de resaltar y apreciar dichas diferencias, en Coocentral desarrollamos perfiles de café acordes a las necesidades del mercado.

DISPONIBILIDAD

ORIGEN	SACOS
GARZÓN	4.456
GIGANTE	1.025
GUADALUPE	2.671
AGRADO	675
PITAL	2.268
SUAZA	1.058
TARQUI	3.825
LA PLATA	2.333
ACEVEDO	3.111
TIMANÁ	1.750
PITALITO	2.528

Fragancia Floral, sabores dulces
y almibarados, Chocolate,
melcocha, frutales
y aromáticos,
cuerpo cremoso,
acidez cítrica media,
limpio y
consistente.

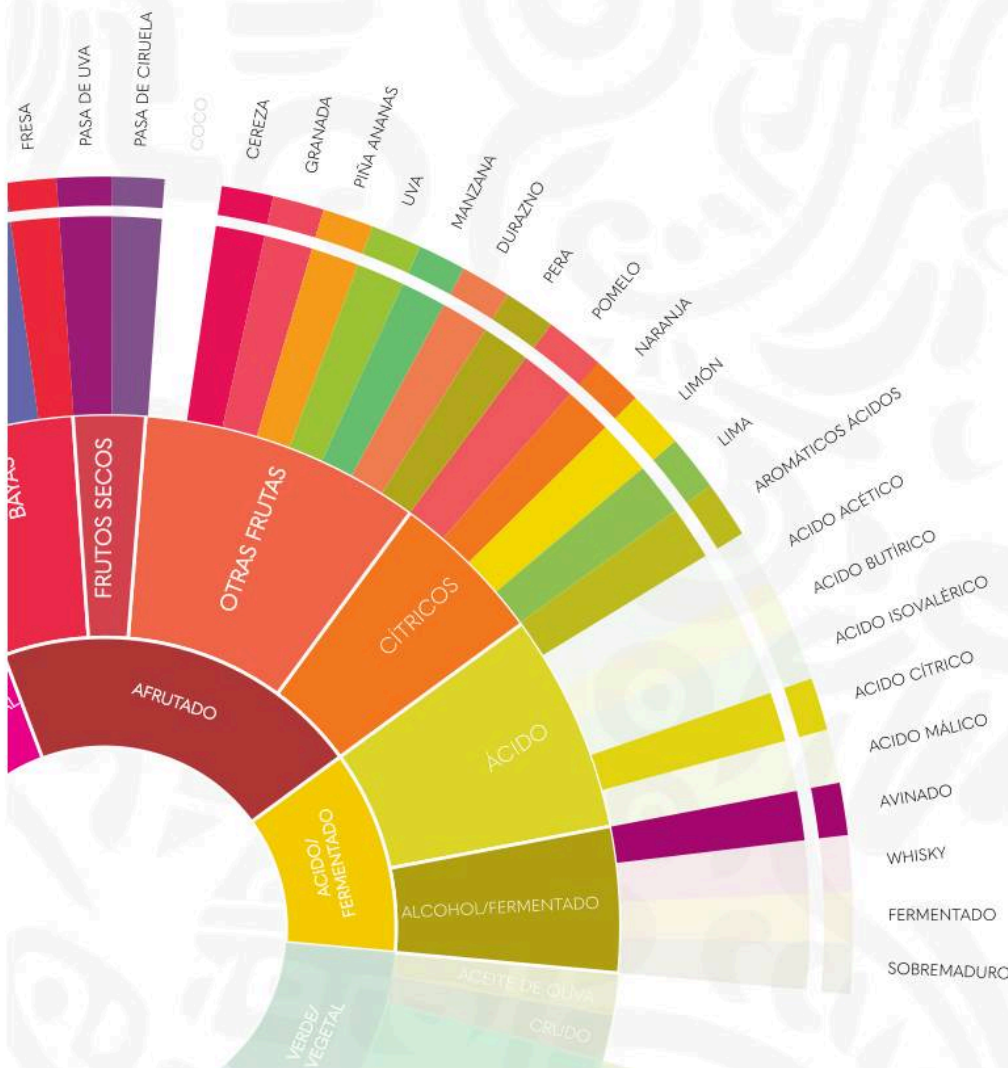




11

MUNICIPIOS DEL CENTRO DEL HUILA

+ 84
PUNTAJE
SCA



PROCESO Lavado

ALTURA
1.300 a 1.800 m.s.n.m

VARIEDAD
Caturra: 19,5%
Colombia: 20,2%
Castillo: 59,3%
Otras: 1,0%

PRODUCTORES
3.515 productores

DISPONIBILIDAD
25.699 sacos de 70Kg

PREPARACIÓN
EP-10 15 def en 350grs

COSECHA
Mayo a Julio
Octubre a Diciembre

Huila, Colombia

A woman with dark hair is smiling and holding a branch of a coffee plant. The branch has several green and red coffee cherries. The background is blurred, showing more greenery and a hint of a building.

Desde COOCENTRAL, buscamos
ofrecer las mejores condiciones que contribuyan
al bienestar y a la realización de las
potencialidades de nuestros asociados,
tales como: **vivienda, educación,
pensión, salud y actividades culturales.**

coocentral[®]



MUJERES CAFETERAS

Fragancia a flor de café, sabor a repostería, miel, té de rosas, perfumado, mandarina, especiados como albahaca.

Resalta el amor y dedicación de las mujeres que trabajan fuertemente para mejorar los estándares de vida de ellas y sus familias.



coocentral®

+ 84
PUNTAJE
SCA

PROCESAMIENTO
Lavado

PROCESO DE SECADO
Camas con T controlada

ALTURA
1.600 a 1.950 m.s.n.m

VARIEDADES
Caturra
Castillo
Colombia

PRODUCTORAS
1.003 mujeres cafeteras

DISPONIBILIDAD
33.700 sacos/año

PREPARACIÓN
EP-10 15 def en 350grs



coocentral

Estamos felices de presentarte este café, es el resultado de la inspiración y esfuerzo con la que nuestro grupo de **jóvenes empresarios cafeteros**, siguen creyendo en un futuro grandioso para el **café sostenible**.

Esta nueva generación ha puesto en práctica todos los conocimientos transmitidos por sus padres para seguir exaltando granos de calidad, innovando y perfeccionando sus técnicas de producción. Esta línea de café fue creada para llevar más oportunidades e ingresos dignos a jóvenes rurales.



JÓVENES EMPRESARIOS

Frutos rojos deshidratados, sabores a ciruelas, uvas, frambuesa, tamarindo y cacao, acidez citrica naranja, toronja. Notas de vino tinto.

Fortalece la producción de las nuevas generaciones a través de conocimiento, empoderamiento y herramientas que los llevan a obtener mayores rendimientos y mejor calidad.

+ 84
PUNTAJE
SCA

PROCESAMIENTO

Fermentación controlada

PROCESO DE SECADO

Solar

ALTURA

1.600 a 1.950 m.s.n.m

VARIEDAD

Caturra

Castillo

Colombia

PRODUCTORES

244 productores

DISPONIBILIDAD

5.700 sacos/año

PREPARACIÓN

EP-10 15 def en 350grs



✦ CAFÉ PREMIUM

Fragancia y aromas dulces melcocha, sabores tropicales como piña, ciruelas, curuba, guayaba, manzana, melón, muy dulce y acidez cítrica.

Producido por un selecto grupo de productores que llevan acabo un estricto protocolo de calidad (recolección, fermentación y secado) diseñados por COOCENTRAL.

+ 86
PUNTAJE
SCA

PROCESAMIENTO
Lavado

PROCESO DE SECADO
Solar Controlado

ALTURA
1.600 a 1.950 m.s.n.m

VARIEDAD
Caturra
Castillo
Colombia
Bourbon

PRODUCTORES
70 productores

DISPONIBILIDAD
1.500 sacos/año

PREPARACIÓN
EP-10 5 def en 350grs







Sabores exóticos, como ciruela, licor de cacao, maracuyá, tamarindo, piña y papaya.

Pequeños lotes de café producidos en una única finca, con procesos diferenciados de pre y post cosecha que se traducen en una calidad excepcional.

Promovemos relaciones transparentes entre productores y compradores.

+ 86
PUNTAJE
SCA

PROCESAMIENTO
No convencionales

PROCESO DE SECADO
Solar Controlado

ALTURA
1.600 a 1.950 m.s.n.m

VARIEDAD
Caturra
Castillo
Colombia
Tabi
Borbón
Geisha

PRODUCTORES
860 productores

DISPONIBILIDAD
2.850 sacos/año

PREPARACIÓN
EP-10 5 def en 350grs

EMBALAJE



01 Caja al vacío
20Kg



02 Saco en yute
35Kg
70Kg



03 Big Bag
1.000 Kg



04 Saco GRAINPRO
35Kg
70Kg



Fabrica



Transporte



Aduana



Buque

EXPORTADOR

IMPORTADOR



Reglas para cualquier modo o modo de transporte

EXW



Normas para el transporte marítimo y por vías navegables interiores.

FOB





PROCESOS Y VARIETALES
coocentral

PROCESOS

+ 86
PUNTAJE
SCA

PROCESO
LAVADO

DISPONIBILIDAD
SACOS

SOBRE PEDIDO

COSECHA
MAYO - JULIO
OCTUBRE - DICIEMBRE

PREPARACIÓN
EP-5



Huila, Colombia

ANAERÓBICO
LAVADO
COOCENTRAL

El proceso se realiza en ausencia de oxígeno donde actúan los microorganismos innatos del café desde su origen.

Sabores a frutos rojos, sensación burbujeante, acidez jugosa.



FULL LAVADO
DE ALTURA

COOCENTRAL

Café insignia característico que busca resaltar la riqueza del origen.

Sabores florales, frutos tropicales, panela y muy limpios

+ 86
PUNTAJE
SCA

DISPONIBILIDAD
SACOS

SOBRE PEDIDO

PROCESO
LAVADO

COSECHA

MAYO - JULIO
OCTUBRE - DICIEMBRE

ALTURA
1600+

PREPARACIÓN
EP-5

PROCESOS



PROCESOS

+ 85
PUNTAJE
SCA

PROCESO
NATURAL

DISPONIBILIDAD
SACOS
SOBRE PEDIDO

COSECHA
MAYO - JULIO
OCTUBRE - DICIEMBRE

PREPARACIÓN
EP-5



Huila, Colombia

NATURAL ESSENTIAL C O O C E N T R A L

Producto diferenciado con un enfoque hacia la conservación del medio ambiente, libre de huella hídrica.

Fragancia, aroma y sabores a frutos rojos, bayas, con acidez brillante, residual prolongado.

NATURAL ANAERÓBICO C O O C E N T R A L

El proceso se desarrolla en ambientes aislados donde se realiza seguimiento de las variables que interaccionan con el café. Se ofrece un producto con alta inocuidad y consistencia en sus sabores.

Sabores intensos que evocan al vino, frutos rojos intensos, chocolate. Sensaciones perdurables en boca.

+ 86
PUNTAJE
SCA
PROCESO
NATURAL

DISPONIBILIDAD
SACOS
SOBRE PEDIDO

COSECHA
MAYO - JULIO
OCTUBRE - DICIEMBRE

PREPARACIÓN
EP-5

PROCESOS





Huila, Colombia

VARIETALES

+ 87
PUNTAJE
SCA

PROCESO

NATURAL Y LAVADO

DISPONIBILIDAD

SOBRE PEDIDO

COSECHA

MAYO - JULIO
OCTUBRE - DICIEMBRE

PREPARACIÓN

EP-5



GEISHA

COOCENTRAL

Variedad reconocida por su alta calidad, la cual se desarrolla en microclimas específicos bajo el cuidado riguroso.

Delicados aromas florales, de jazmín y Sabores aromáticos y dulces como durazno.

VARIETALES

+ 86
PUNTAJE
SCA

PROCESO

NATURAL Y LAVADO

DISPONIBILIDAD

SOBRE PEDIDO

COSECHA

MAYO - JULIO
OCTUBRE - DICIEMBRE

PREPARACIÓN

EP-5



Huila, Colombia

CATURRA

COO CENTRAL

Es una variedad que surge de una mutación natural del Bourbon, se caracteriza por su suavidad, consistencia y dulzura. Es una variedad cultivada en altura por su susceptibilidad a la Roya

Sabores florales, dulces y delicados.



BOURBON ROSADO

COO CENTRAL

Es una variación del Bourbon originada en el Huila, la cual ofrece una taza sedosa y dulce por su gran contenido de glucosa.

Sabor delicado a frutas especialmente a sandía y durazno. Sabor residual dulce.

+ 86
PUNTAJE
SCA
PROCESO
NATURAL

DISPONIBILIDAD

SOBRE PEDIDO

COSECHA

MAYO - JULIO
OCTUBRE - DICIEMBRE

PREPARACIÓN

EP-5

VARIETALES



NUESTROS PARTNERS

Importadores y tostadores que confían en nosotros.

En nuestra trayectoria como exportadores de café de especialidad, hemos construido alianzas duraderas con una red global de importadores y tostadores. Estas relaciones se basan en la confianza mutua, la calidad consistente y el compromiso con la sostenibilidad y la trazabilidad.

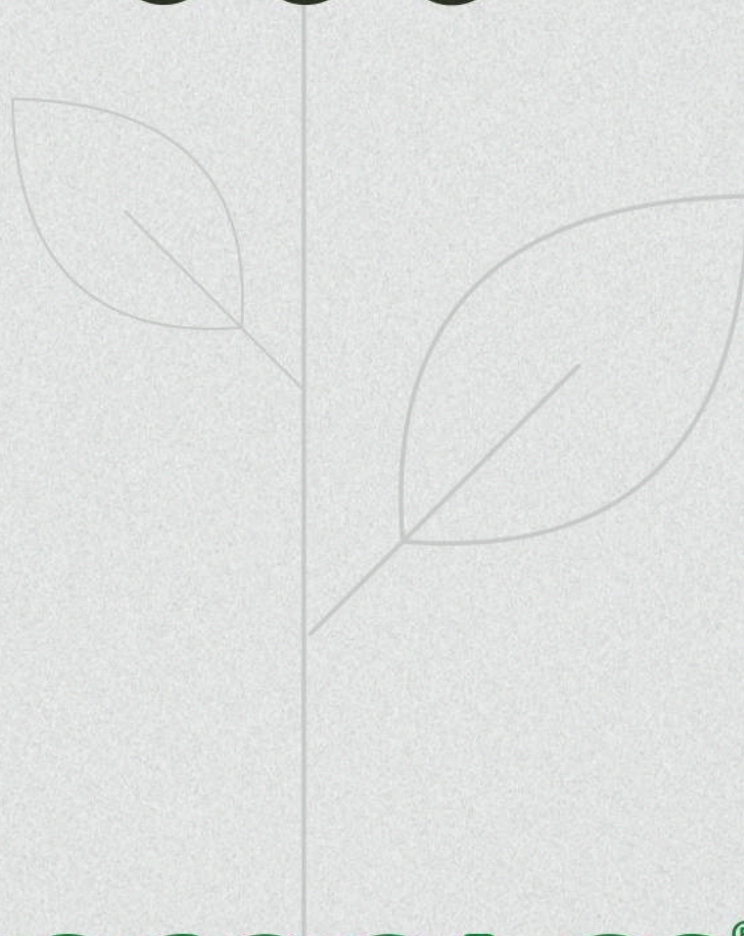




PARA CONOCER MÁS ACERCA
DE NUESTRA COOPERATIVA, VISITA:

WWW.COOCENTRAL.COM

O SÍGUENOS EN:



coocentral[®]

Cra. 12 N. 2 - 55 CENTRO COMERCIAL EL MOLINO
GARZÓN, HUILA

TELÉFONOS: (+57) 3115386395 – 3186128444