



## ☞ Café Tostado Excelso ☞

Te ofrecemos nuestros cafés Tartaruga, cafés excelso tipo exportación standar y de varietale, donde cada grano de café es cultivado, procesado y seleccionado cuidadosamente para lograr sabores y aromas exquisitos.





# EXCELSO ESTÁNDAR

Fragancia dulce y aroma intenso, aromático a café fresco. Acidez media. Cuerpo medio sedoso. Café con carácter. Sabor residual persistente. Café dulce con notas a nueces tostadas y chocolate amargo. Impresión global buena.

Ideal para: Línea hogar e institucional

## Presentaciones:

- Molido 250 grs
- Molido 350 grs
- Molido 500 grs
- Molido 2.500 grs
- Grano 250grs
- Grano 350grs
- Grano 500grs
- Grano 2.500grs

**Variedad:** Blend **Proceso:** Lavado **Tosti3n:** Media – Media





# EXCELSO ESPECIAL

Café aromático intenso y sabor residual persistente, ideal para preparaciones en métodos de filtrado, para realzar su acidez naturalmente.



## Presentaciones:

- Molido 250 grs
- Molido 350 grs
- Molido 500 grs
- Molido 2.500 grs
- Grano 250grs
- Grano 350grs
- Grano 500grs
- Grano 2.500grs

**Origen:** Tolima, Huila, Cundinamarca

**Variedad:** Bourbon Rosado, Castillo, Caracolito, Colombia

**Proceso:** Lavado, Honey, Fermentación Tradicional

**Tostión:** Media - Media      **Malla:** 14+ /64"







Tartaruga®

# Barras de Cacao





# Cacao con Uchuva

CACAO 60%

 Tartaruga®



Deléitate con la deliciosa combinación del cacao semi amargo y la vibrante acidez de la uchuva, una fruta exótica que realza el sabor en cada bocado.

Barras de 70gr



# Cacao con frambuesas y arándanos

CACAO 60%

Explora el sabor vibrante del cacao semi amargo,  
con notas dulces de frambuesas y arándanos.  
Una combinación deliciosa y natural.

Barras de 70gr



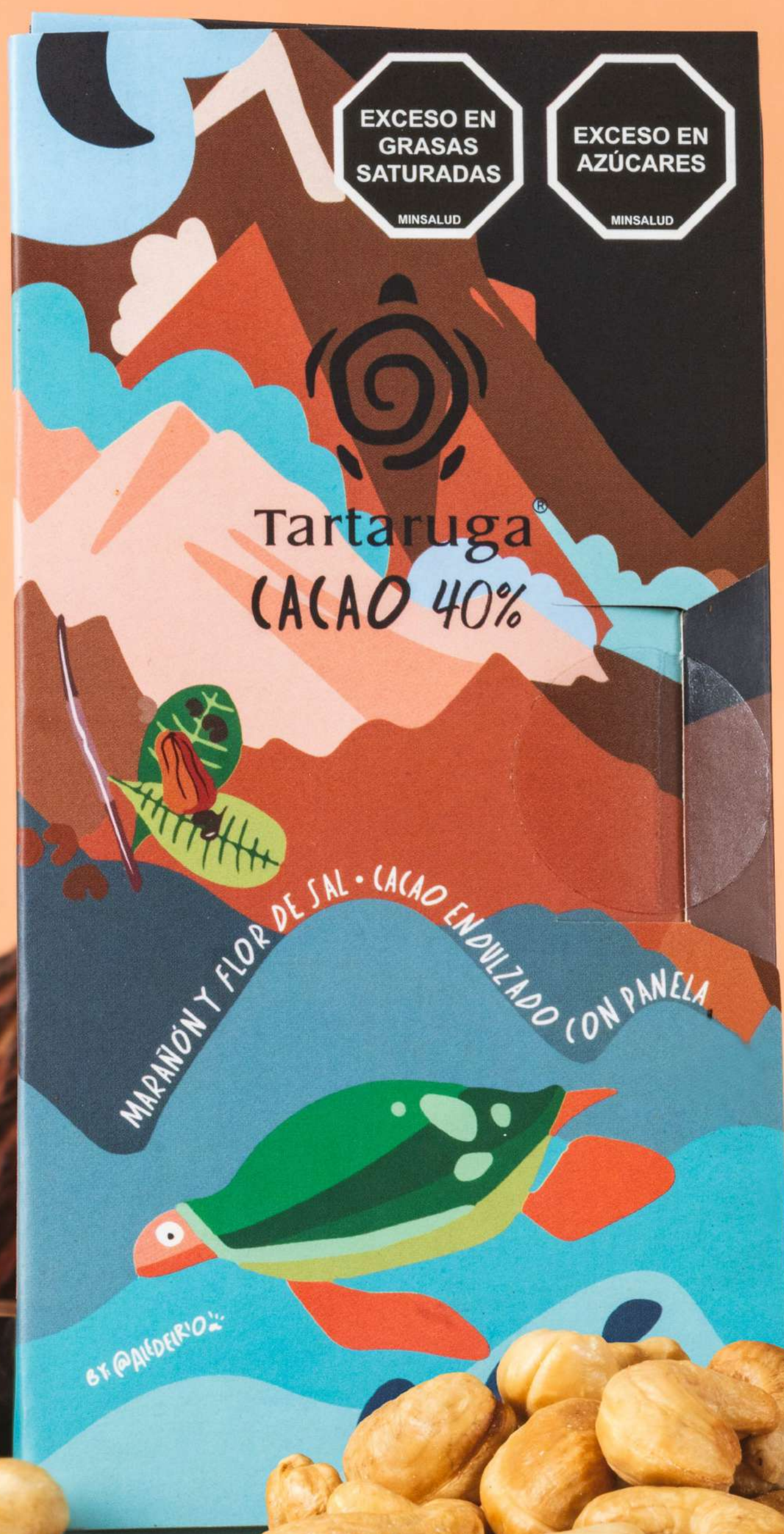


# Cacao con marañón y flor de sal

CACAO 40%

Saborea la perfecta armonía entre el cacao dulce, semillas de marañón y toques de sal marina, todo delicadamente endulzado con panela orgánica. Un deleite para los sentidos.

Barras de 70gr





# Cacao con licor de café

CACAO 50%

Déjate seducir por la mezcla perfecta de sabores entre cacao y café 100% colombiano. Una experiencia que cautivará a los amantes del buen gusto.

Barras de 40gr





# Cacao con nueces pecans y caramelo

CACAO 80%

Disfruta de la exquisita armonía entre el cacao fino de aroma y la crocancia de las nueces pecans, envueltas en un sutil sabor a caramelo.

Barras de 40gr





# Cacao con Quinua

CACAO 70%

Experimenta la energía natural del cacao colombiano enriquecido con la Quinua. Una combinación nutritiva y deliciosa para tus días más activos. Bienestar y sabor en una sola mordida

Barras de 40gr







**Tartaruga<sup>®</sup>**

**Servicio al cliente y pedidos:**

---

Cel: 3168712880 - 3152198779

Tel: (601) 8297746

Calle 3 # 1-31 Tartaruga Coffee Shop

@ @tartaruga\_coffee\_shop

---



[www.tartaruga.com.co](http://www.tartaruga.com.co)