# Un Café Apasionante



Cada taza es una historia...



Ígnea, es una empresa familiar comprometida a respetar los ciclos de la naturaleza en el cultivo del café, promueve el desarrollo de las capacidades de sus aliados locales, asume paso a paso la responsabilidad para que en el proceso del tostado de sus granos prevalezca la calidad, maneja con mucho cuidado y rigurosidad sus estándares en cada lote de café, para garantizar la mejor expresión y cualidades en cada taza, y así nuestros clientes disfruten los aromas y sabores únicos en cada sorbo.







## Nuestra Pasión

- Producir cafés provenientes del bosque de niebla de la zona del municipio de Jilotepec en el Estado de Veracruz de variedades arábicas y comercializar el de pequeños productores de Morelos, Puebla y Oaxaca.
- Cuidar el medio ambiente a través de la producción agroecológica para obtener granos de café de alta calidad.
- Emocionar a nuestros clientes al ofrecerles cafés que combinan procesos artesanales con estrictos estándares, tanto en el beneficio del café, así como en el diseño de perfiles en el tostado para entregarles un producto de muy alta calidad.







### MISIÓN:

Ser un referente sustentable y de calidad en el sector cafetalero mexicano.

### VISIÓN:

Brindar cafés de excelencia, comerciales, de especialidad a empresas y consumidores con procesos de calidad y sostenibles.









# MISIÓN Y VISIÓN

### **Nuestros Valores**

- 1. Inspirar y motivar a quienes prueban nuestros cafés.
- 2. Comprometidos con la calidad para brindar cafés especiales por su origen sustentable, para que nuestros clientes degusten una taza con lo mejor del aromático.











## **Nuestros Objetivos**

- Producir y comercializar con un modelo sustentable el cultivo del café.
- Preservar y proteger la biodiversidad bajo sistemas agroforestales y prácticas agroecológicas.
- ❖ Fortalecer procesos sostenibles desarrollando las capacidades de nuestros socios productores para mejorar su economía y desarrollo social en armonía con el respeto del medio ambiente.



# Nuestras Metas:

- Ofrecer cafés de calidad y de especialidad al público que consume de manera responsable productos sustentables.
- 2. Impulsar el desarrollo sostenible interrelacionando el cuidado del medio ambiente, con el desarrollo social de las comunidades a partir de una economía social y solidaria, vinculada a un producto de calidad con valor agregado por medio de procesos de excelencia.





# Nuestras Metas:

- 3. Sensibilizar, interesar e informar a la población de la importancia de consumir cafés de pequeño productor, de procesos agroecológicos para construir una red asociativa entre consumidores y productores.
- 4. Brindar las mejores tazas, respaldadas por procesos respetuosos de la tierra y la naturaleza que da origen a las cualidades de nuestro café, el cual contribuye a la preservación del medio ambiente, al desarrollo social de las comunidades locales, así como de su cultura.

# CUALIDADES DE ÍGNEA CAFÉ



DE PROCESO AGROECOLÓGICO Y SUSTENTABLE



DE ESPECIALIDAD POR SUS ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD



DE ORIGEN NATURAL Y
DEL CUIDADO DEL
MEDIO AMBIENTE.

### NUESTRA EXPERIENCIA EN LA CADENA AGROINDUSTRIAL DEL CAFÉ

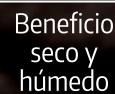


Como empresa tenemos la capacidad de brindar servicios de asesoría técnica en los cinco eslabones de la cadena, es decir desde la producción del grano hasta la taza. En cada uno de ellos contamos con experiencia cualificada para producir cafés de calidad y de especialidad.

Seguimos los estándares establecidos por la SCA (The Specialty Coffee Association), contamos con el equipo y el personal capacitado en cada una de las siguientes fases:

Producción en finca

Torrefacción



Producto terminado Café en taza



# Í G N C C C C C AFÉ DE ORÍGENES SUSTENTABLES

# Los cuatro pasos para degustar un café

### CUANDO TOMES TU CAFÉ TEN EN CUENTA...

### EL CUERPO

¿Cómo es la sensación que percibe tu boca al tomarlo?

#### LOS AROMAS

¿Son florales, especiados achocolatados, frutales herbales, de nueces?

### LOS SABORES

¿Qué te recuerdan?

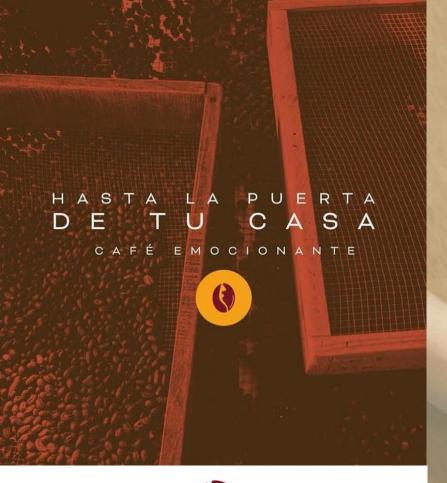
#### EL RETROGUSTO

¿Qué sabores te quedan después de beberlo?

### LA ACIDEZ

¿Cómo es?

Baja, media o alta. Para reconocerla piensa en la sensación que percibes a los lados de la lengua.





Tenemos tres líneas de café para diferentes gustos:

Basalto un café de calidad que atiende los requerimientos de restaurantes y hoteles, una mezcla especial de granos seleccionados con un tostado oscuro que ofrece aroma e intensidad.

Teocintle un café de calidad alta, para cafeterias y barras de café que ofrecen a sus consumidores, café con aroma, carácter y sabores únicos.

Especialidad café para clientes exigentes, de manejo artesanal, de calidad superior por sus procesos de fermentación y manejo que van desde honey, black honey, naturales y maceración carbónica con curvas diseñadas bajo la supervisión de catadores Q y Baristas.





# Nuestra línea de especialidad

-ELIGE TU CAFÉ DE ESPECIALIDAD-

1. PROCESO	ACIDEZ	DULZOR	CUERPO	NOTAS
( LAVADO	() ALTA	♠ MEDIO	♠ MEDIO	FLORALES, CÍTRICAS NUECES.
HONEY	() MEDIA	() MEDIO	() ALTO	FRUTOS DE HUESO, MORAS, CARAMELO.
( NATURAL	♠ MEDIA	() ALTO	<pre> ALTO</pre>	FRUTALES, NUECES ACHOCOLATADAS.







# Í G N C CI CAFÉ DE ORÍGENES SUSTENTABLES

# Escoge tu método de preparación

-ELIGE TU CAFÉ DE ESPECIALIDAD-

### 2. MÉTODO

GOTEO

ESTOS MÉTODOS NOS DAN
UNA TAZA LIMPIA, COMPLEJA
CON UNA ACIDEZ MÁS
MARCADA Y LOS SABORES
DEL CAFÉ SON
MODULADOS EN ARMONÍA
Y SUTILEZA.







INMERSIÓN

ESTOS MÉTODOS NOS DAN
UNA TAZA DE CAFÉ INTENSA
EN LA QUE SE RESALTA
ENORMEMENTE EL CUERPO;
Y LOS SABORES DEL CAFÉ
DANZAN FRENÉTICAMENTE.





S SIFÓ

SIFON JAPONÉ Adquiere nuestros cafés en nuestra tienda en línea

Cada taza es una historia...







