



# Catálogo

PRODUCTOS

2024



# MONTAÑÉS®

## CAFÉ ARÁBIGO DE ALTURA

### Nuestra Historia

Nuestro café es cultivado al sur del Ecuador en las provincias de Loja y El Oro sobre los 1480 metros de altura. Es un café natural que refleja en su sabor la experiencia de su historia cafetalera y los secretos de nuestro maestro tostador. Montañés, es un café lleno de matices y personalidad propia que aporta un intenso aroma y sabor, con un ligero tono dulce, que junto a su acidez natural crean el balance perfecto al ser degustado, siendo uno de los cafés más apetecidos del Ecuador.

Café Montañés lleva todo el esfuerzo del caficultor lojano, que es remunerado justamente por su trabajo en el campo que se inicia desde la selección de las mejores semillas para la siembra, cuidado de sus plantas, recolección de los frutos ya maduros y el proceso poscosecha.

En Ecuador nos puedes encontrar en los principales supermercados del país: Supermaxi, Megamaxi, Akí, Gran Akí, Supermercados Santa María, Supermercados, Coral, puntos en cafeterías, minimarkets, etc.



# VILCABAMBA

LOJA - ECUADOR



**Ideal para:**  
*Americano  
& Capuchino*



**Variedad:**  
*Arábica*



**Notas de Sabor:**  
*Cítrico  
& Frutal*

## Características

Los mejores granos seleccionados a mano, desde el valle de la longevidad, Vilcabamba, provincia de Loja-Ecuador.

## Nivel de tueste

Medio

## Altitud

1500 metros

## Presentaciones

en Grano & Molido:  
250 g / 340 g / 400 g

# ZARUMA

LOJA - ECUADOR



**Ideal para:**  
*Espresso &  
Americano*



**Variedad:**  
*Arábica*



**Notas de Sabor:**  
*Miel silvestre &  
Frutal*

## Características

Un delicioso café seleccionado de la conocida tierra cafetalera de Zaruma, provincia de El Oro - Ecuador.

## Nivel de tueste

Medio

## Altitud

1350 metros

## Presentaciones

en Grano & Molido:  
250 g / 340 g / 400 g

# PUYANGO

LOJA - ECUADOR



## Ideal para:

*Americano  
& Capuchino*



## Variedad:

*Arábica*



## Notas de Sabor:

*Chocolate  
& Frutos secos*

### Características

Puyango es conocida como una de las zonas cafetaleras de mayor prestigio de la provincia de Loja - Ecuador, gracias a sus microclimas y vegetación.

### Nivel de tueste

Medio

### Altitud

1420 metros

### Presentaciones

Molido: 60 g / 200 g / 340 g / 400 g  
Grano: 400 g

# LECHE EN POLVO

ideal para máquinas vending



## Características

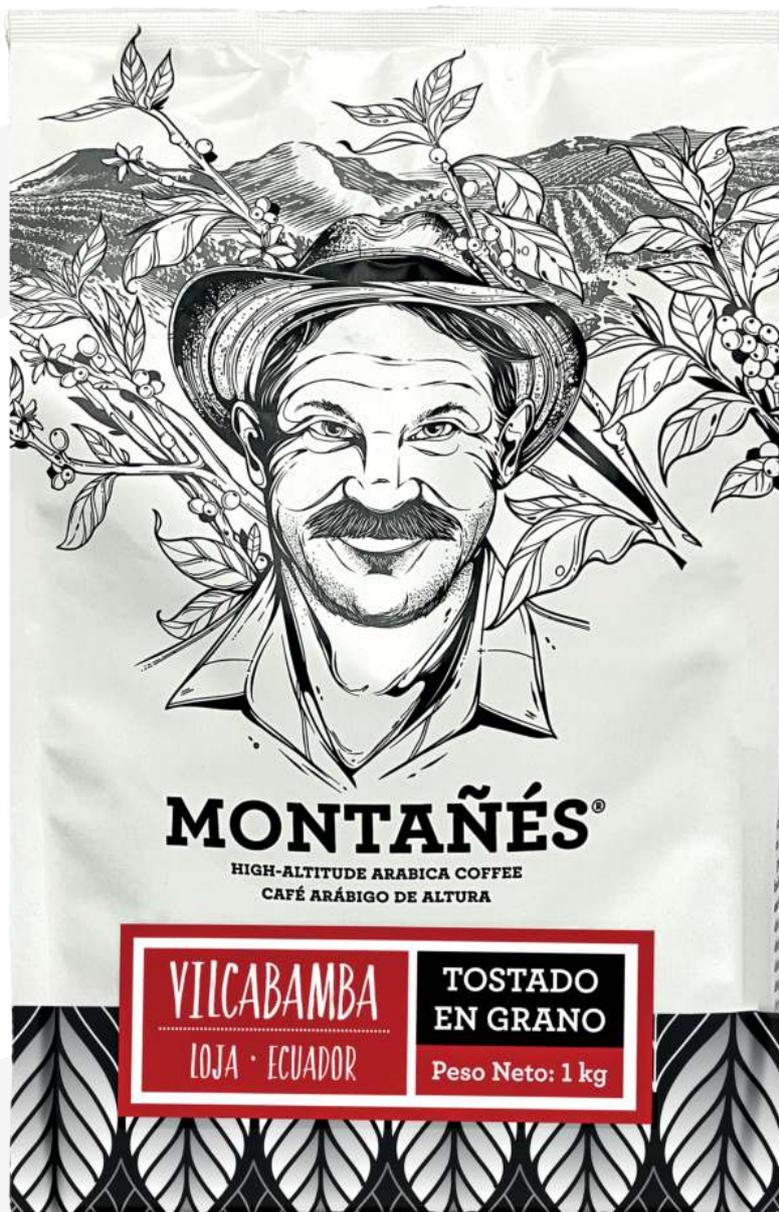
- Ideal para máquinas dispensadoras.
- No se atasca ni hace grumos.
- Excelente consistencia y cremosidad.
- Ideal para capuchinos.

## Presentaciones

500 g / 1 kg

# VILCABAMBA 1kg

## Grano y Molido



**Ideal para:**  
*Americano  
& Capuchino*



**Variedad:**  
*Arábica*



**Notas de Sabor:**  
*Cítrico  
& Frutal*

# ZARUMA

## Grano y Molido

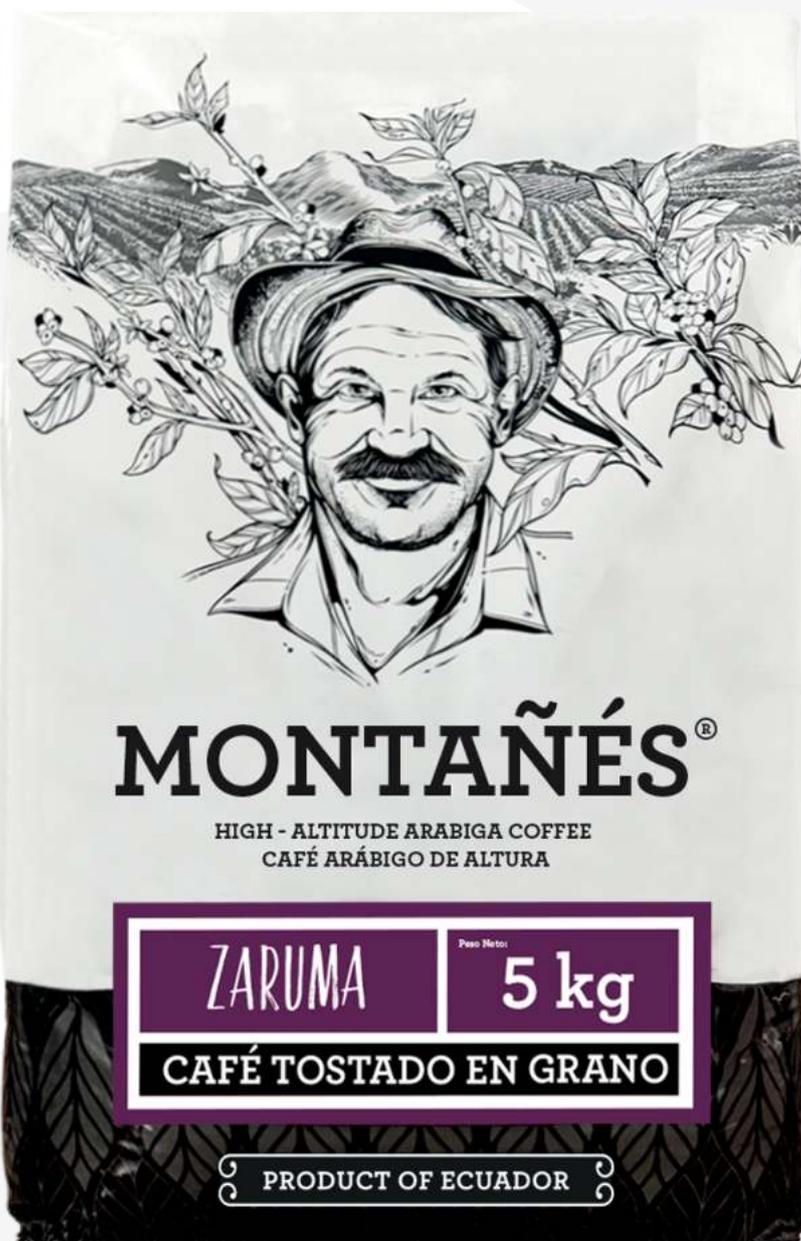


1kg

Molido & Grano



**Ideal para:**  
*Espresso &  
Americano*



5kg

Grano



**Variedad:**  
*Arábica*



**Notas de Sabor:**  
*Miel silvestre &  
Frutal*

# Café a Granel

Nuestro café **MONTAÑÉS** ofrece un sabor excepcionalmente rico y lleno de notas aromáticas, proporcionando una experiencia de cata única en cada taza.

**Adquiere nuestro café a granel y siente la experiencia del buen café.**



Nuestros sellos de calidad



**MONTAÑÉS**<sup>®</sup>  
CAFÉ ARÁBIGO DE ALTURA

Quito: Toledo y Coruña esquina / Teléfonos: 02 25 8487 / 098 090 5092 / 098 437 6888

Guayaquil: Las Monjas 201 y Acacias (Urdesa) Teléfonos: 04 605 3117 / 099 112 8220 / 095 967 8617  
[info@cafemontanes.com](mailto:info@cafemontanes.com) / [www.cafemontanes.com](http://www.cafemontanes.com)

