



CASA
TOSTADOR
Coffee Experience

En Casa Tostador | Coffee Experience **somos generadores de experiencias que enaltecen el café mexicano** a través de la educación, la innovación y el acompañamiento a nuestros clientes, presentando el café de especialidad de manera sencilla accesible a nuestros clientes.

El café debe ser una experiencia emocionante y estimulante, ¿por qué no comprar un café con estas características? Al igual que una taza de café, queremos **compartir nuestros valores contigo** y juntos transformar el rumbo del café en México.

Nuestros pilares como empresa son la **innovación, la atención personalizada y un profundo amor por el arte del tostado**; por todo esto, para nosotros innovar en el café es diseñar las mejores alternativas para resolver tus necesidades y las de tu negocio.



CAFÉS ESPECIALES

Nuestros cafés de especialidad van más allá de una taza de calidad; es el resultado de una **cadena de valor** que comienza con el compromiso y la dedicación de los caficultores, quienes cultivan y procesan los granos con el mayor cuidado, hasta su llegada a Casa Tostador. **Valoramos cada esfuerzo** en este proceso, abrazando los principios del comercio justo para asegurar los mejores cafés.

El arte del tostado es clave en nuestra operación, donde cada grano es **cuidadosamente seleccionado y tostado a la perfección** según tus preferencias, asegurando una experiencia única. Finalmente, empaquetamos nuestro café para entregar no solo un **café excepcional**, sino también toda la pasión y trabajo que representa, directo a tu puerta, tu negocio y tus clientes.



GRANOS ESPECIALES, UN CAFÉ ESPECIAL

CHIAPAS

Región: Jaltenango, Chiapas

Finca: Santa María

Altura promedio: 1,400 m.s.n.m.

Especie: Arábica

Variedades: Marsellesa y Bourbon

Proceso: Lavado, 12 horas de fermentación

Notas: Chocolate, avellana y vainilla

PERFIL SENSORIAL



PRECIOS

500gr | \$180

1kg - 3kg | \$360

4kg - 10kg | \$345

11kg - 19kg | \$330

+20kg | \$315

GRANOS ESPECIALES, UN CAFÉ ESPECIAL

VERACRUZ

Región: Cosautlán de Carvajal, Veracruz

Finca: Barranca Grande

Altura promedio: 1,280 m.s.n.m.

Especie: Arábica

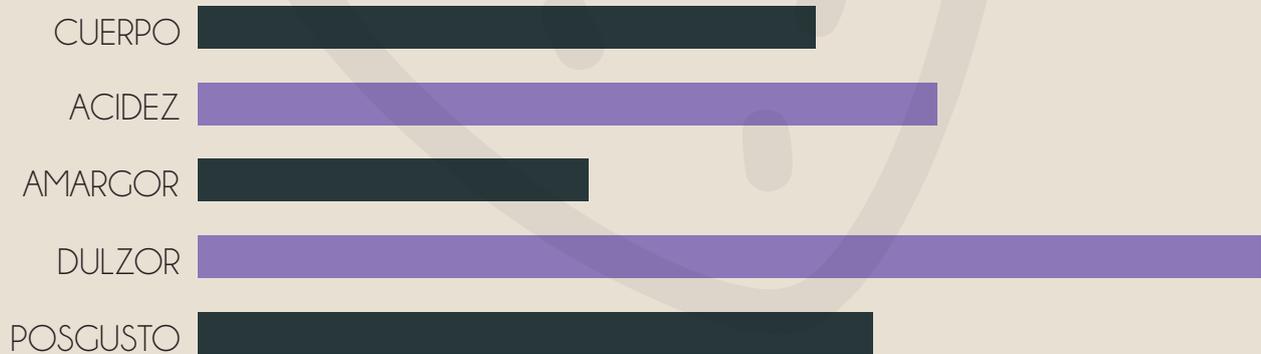
Variedades: Bourbon y Mundo Novo

Proceso: Natural, maceración controlada

con fermentación de 36 horas

Notas: Fresa, berrys, plátano, piloncillo.

PERFIL SENSORIAL



PRECIOS

500gr | \$200

1kg - 3kg | \$400

4kg - 10kg | \$385

11kg - 19kg | \$370

+20kg | \$355

GRANOS ESPECIALES, UN CAFÉ ESPECIAL

VERACRUZ

Región: Huatusco, Veracruz

Finca: Rancho Don Pablo

Altura promedio: 1,150 m.s.n.m.

Especie: Arábica

Variedades: San Román, Catuai, Colombia

Proceso: Natural, secado sobre camas africanas

Notas: Cereza, arándano, piloncillo.

PERFIL SENSORIAL



PRECIOS

500gr | \$190

1kg - 3kg | \$380

4kg - 10kg | \$365

11kg - 19kg | \$350

+20kg | \$335

PRESENTACIONES ALTERNATIVAS

TU CAFÉ A TODOS LADOS



● COFFEE BAG

¿Un cafecito por infusión?

Con nuestras coffee bags podrás prepararlo donde estés. Igual que si fuera una bolsita de té, lo único que necesitas es agregar agua caliente.

¡Sí, así de simple como lo lees!

PAQUETE 10 PIEZAS

COFFEE DRIP ●

¡Tan sencillo como abrirlo, agregar agua caliente y disfrutar de Casa Tostador!

Rellenos con el café que tú prefieras, con la molienda adecuada para disfrutar de un rico café filtrado.

PAQUETE 10 PIEZAS



CHIAPAS, LAVADO \$180

HUATUSCO, NATURAL \$190

COSAUTLÁN, NATURAL \$200



CONDICIONES GENERALES

La venta de café para cafeterías, restaurantes, hoteles y empresas se hace en presentaciones de 1kg. Todo nuestro café es tostado bajo pedido, por lo que nuestros **tiempos de entrega son de 3 a 6 días**, dentro de la Ciudad de México y área metropolitana.

Para nosotros es importante brindarte un **servicio personalizado y de excelencia**; por ello, ajustamos el nivel de tostado a lo que necesites y más te guste con cualquiera de nuestros cafés. Además, garantizamos que siempre tendrás café fresco, pues será tostado especialmente para tu consumo personal o tu negocio.

*Para pedidos superiores a \$2,000 se deberá dar un anticipo del 40% al momento de confirmar el pedido.

*En caso de cancelación del pedido por parte del cliente, no se hará reembolso del anticipo. Toda cancelación debe hacerse con 72 horas de anticipación a la fecha de entrega acordada, de lo contrario, no procederá.

*Todo envío fuera de la Ciudad de México representa un costo extra. Contamos con envíos a todo el país.

Actualmente contamos con distintos medios de pago como:

Mercado Pago, Tarjetas bancarias, Transferencias electrónicas y Efectivo.



CAPACITACIÓN EN BARISMO

Nos interesa poder acompañarte durante el crecimiento de tu negocio; por esta razón, ofrecemos capacitaciones y asesorías, conscientes de que el conocimiento y la formación del personal son cruciales para brindar la mejor experiencia a tus clientes.

Nos enfocamos no solo en la preparación de bebidas de calidad, sino también en optimizar los procesos internos de la barra, el servicio y la atención al cliente.

Nuestro equipo de baristas y tostadores certificados te guiará en el camino para llevar tu negocio al siguiente nivel. Nuestra capacitación consta de lo siguiente:

- Manual de capacitación de Casa Tostador, impreso y digital.
- Una sesión teórica y práctica con duración estimada de 4 horas.
- El equipo de Casa Tostador va hasta tu cafetería.
- Temario general.
- Historia y teoría del café.
- ¿Qué es la especialidad?
- Calibración del molino.
- Espresso y métodos de extracción.
- Procesos internos de barra.
- Optimización del servicio.

VALOR DE LA CAPACITACIÓN: \$2,000 POR PERSONA

Este servicio es EXCLUSIVO para la Ciudad de México y área metropolitana. La capacitación se realiza en tu negocio. La sesión de capacitación se debe agendar, por lo menos, una semana antes y el día y la hora se definirán con el cliente.

Se deberá dar un anticipo del 50% a la hora de reservar. En caso de cancelación con menos de 48 horas de anticipación, no se hará ningún reembolso.



**EN CASA TOSTADOR SOMOS
GENERADORES DE EXPERIENCIAS
QUE ENALTECEN EL CAFÉ MEXICANO**

NOS ACOMPAÑAS...?

 @casa.tostador

 @casa.tostador

www.casatostador.com

Erick Rodriguez

Co-fundador

55 8169 8917

erick@casatostador.com

Rembrandt González

Co-fundador

55 3018 5931

rembrandt@casatostador.com