



ASOCAFÉ
TAIPIPLAYA

ASOCIACION DE CAFICULTORES DE TAIPIPLAYA



ASOCAFE, ASOCIACION DE CAFICULTORES DE TAIPIPLAYA

Fundada el 19 de Noviembre de 1990, R.S. 211735/23 de Noviembre de 1992, está al servicio de 360 productores orgánicos cafetaleros de Taiplaya en asistencia técnica y acopio de café orgánico, especial, supremo, extra primera, también apoya a salud y educación, donde la organización es sin fines de lucro bajo el compromiso social hacia las pequeñas productoras cafetaleras.

VISIÓN: Es una Asociación sólida, líder en la caficultura ecológica, con una gestión integradora y coordinación con bases sociales. Que representa y defiende los intereses de sus afiliados, con equidad, promoviendo para crear un entorno de oportunidades de desarrollo socio económico y de soberanía alimentaria.

MISIÓN: Mejorar las condiciones de vida de las familias cafetaleras, facilitando con las condiciones técnicas para lograr un desarrollo económico en el marco de la asociatividad equidad y acceso al mercado nacional e internacional con un producto orgánico de alta calidad.

UBICACIÓN DE TAIPIPLAYA:

Se ubica a 30 km de Municipio de Caranavi y a 195 km De Ciudad de La Paz (Sede de Gobierno) a 5 – 6 horas de viaje. su ubicación geográfica es:

LATITUD (DMS): 15 56 20 S

M. S. N. M.: 1.000 a 1.850 M.S.N.M.

LONGITUD (DMS): 67 29 31 W

TEMPERATURA: 18 a 35 °C

COMUNIDADES EN TAIPIPLAYA:

Se conforman de 2 federaciones.
10 Centrales.
42 Colonias afiliadas.

NUMERO DE SOCIOS:

360 Socios productores de café.

PRODUCCION PRINCIPAL:

Café 100% orgánico.



ASOCAFÉ
TAIPIPLAYA



CAFE ECOLÓGICO SOSTENIBLE DE LOS ANDES DE LOS YUNGAS



ASOCAFE
TAIPIPLAYA



BENEFICIO SECO

Este proceso se realiza en nuestra planta ubicada en la ciudad de EL Alto - La Paz, Bolivia. En esta se realiza el trabajo de almacenado, trillado, seleccionado manual, empaquetado y exportación del café que producimos ecológicamente.



PROCESOS

PROCESO LAVADO

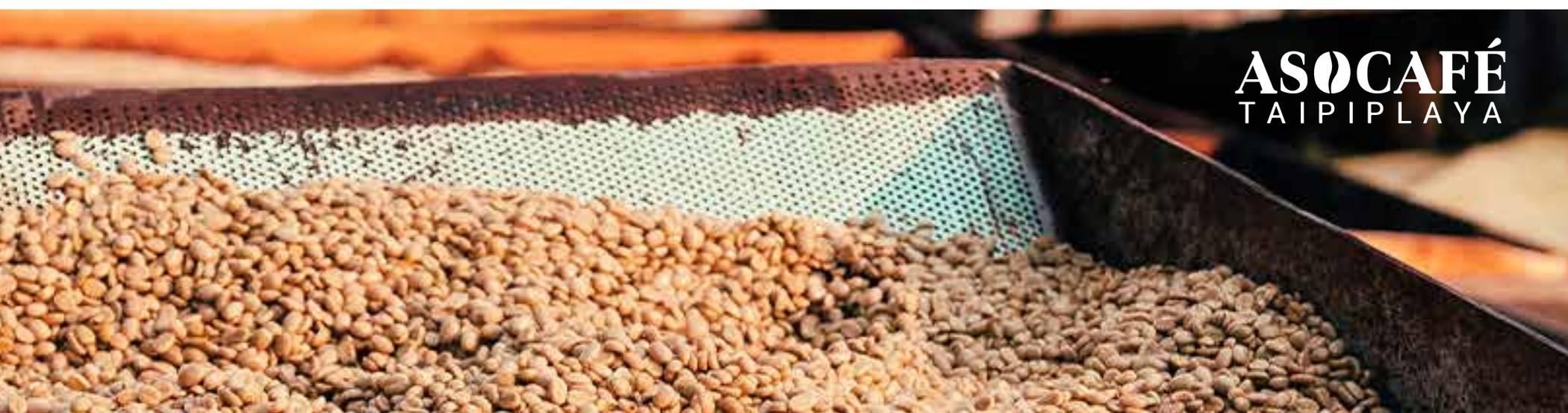
Es desde el despulpado, eliminación del mucílago mediante fermentación, para ello se pueden utilizar tanques o canales de correteó para el lavado que permitan separar los granos buenos, granos vanos y otras impurezas, posterior secado para obtener la calidad física del grano.

PROCESO HONEY / MIEL

Los frutos de café son despulpados y posteriormente secados con el mucílago adherido al grano, la clasificación antes del despulpado y el secado con las etapas de mayor importancia, ya que de ello depende la calidad final del producto si el proceso se realiza adecuadamente se presentan atributos sensoriales dulces y frutales conservando el nivel de acidez.

PROCESO NATURAL

Este método se basa en la deshidratación del fruto del café, sin remover su pulpa ni mucílago hasta alcanzar un contenido de humedad de 11-12% al producto obtenido. Genera un secamiento más lento, una mayor absorción y concentración de azúcares en el grano y por tanto menciona que hay una mayor intensidad de las características sensoriales de cuerpo, dulzura, aroma y acidez.



EXÓTICO

**BOLIVIA SPECIALTY
GREEN ARABICA COFFEE ORGANIC
VARIEDAD GEISHA**

APRECIO DE CAFÉ GRANO VERDE: \$US 8,00/LIBRA
SEGÚN CALIDAD DE TAZA DE CAFÉ / PUNTO EQUILIBRIO DE NEGOCIACIÓN DE PRECIO.

**BOLIVIA SPECIALTY
GREEN ARABICA COFFEE ORGANIC
VARIEDAD TYPICA**

PRECIO DE CAFÉ GRANO VERDE: \$US 6,50/LIBRA
SEGÚN CALIDAD DE TAZA DE CAFÉ / PUNTO EQUILIBRIO DE NEGOCIACIÓN DE PRECIO.

**BOLIVIA SPECIALTY
GREEN ARABICA COFFEE ORGANIC
VARIEDAD JAVA**

PRECIO DE CAFÉ GRANO VERDE: \$US 5,50/LIBRA
SEGÚN CALIDAD DE TAZA DE CAFÉ / PUNTO EQUILIBRIO DE NEGOCIACIÓN DE PRECIO.

**BOLIVIA SPECIALTY
GREEN ARABICA COFFEE ORGANIC
VARIEDAD PACAMARA**

PRECIO DE CAFÉ GRANO VERDE: \$US 5,50/LIBRA
SEGÚN CALIDAD DE TAZA DE CAFÉ / PUNTO EQUILIBRIO DE NEGOCIACIÓN DE PRECIO.

ASOCAFÉ
TAIPIPLAYA



ASOCAFÉ
TAIPIPLAYA



ESPECIALIDAD

**BOLIVIA SPECIALTY NATURAL
GREEN ARABICA ORGANIC COFFEE**

PRECIO DE CAFÉ GRANO VERDE: \$US 4,50/LIBRA

SEGÚN CALIDAD DE TAZA DE CAFÉ / PUNTO EQUILIBRIO DE NEGOCIACIÓN DE PRECIO.

**BOLIVIA SPECIALTY HONEY/MIEL PROCESSED
GREEN ARABICA ORGANIC COFFEE**

PRECIO DE CAFÉ GRANO VERDE: \$US 4,50/LIBRA

SEGÚN CALIDAD DE TAZA DE CAFÉ / PUNTO EQUILIBRIO DE NEGOCIACIÓN DE PRECIO.

**BOLIVIA SPECIALTY WASHED
GREEN ARABICA ORGANIC COFFEE**

PRECIO DE CAFÉ GRANO VERDE: \$US 3,70/LIBRA

SEGÚN CALIDAD DE TAZA DE CAFÉ / PUNTO EQUILIBRIO DE NEGOCIACIÓN DE PRECIO.



PREMIUM

**BOLIVIA PREMIUM WASHED
GREEN ARABICA ORGANIC COFFEE**

PRECIO DE CAFÉ GRANO VERDE: \$US 2,80/LIBRA DE CAFÉ
SEGÚN CALIDAD DE TAZA DE CAFÉ / PUNTO EQUILIBRIO DE NEGOCIACIÓN DE PRECIO.

**BOLIVIA BOLIVIA PULP OF COFFEE CHERRY
CASCARA DE CAFÉ**

PRECIO DE CAFÉ CASCARA DE CAFÉ: \$US 3,00/KILO
SEGÚN CALIDAD DE TAZA DE CASCARA / PUNTO EQUILIBRIO DE NEGOCIACIÓN DE PRECIO.



ASOCAFÉ
TAIPIPLAYA

BUENA CALIDAD

BOLIVIA WASHED
GREEN ARABICA ORGANIC COFFEE
(SECOND)

PRECIO DE CAFÉ GRANO VERDE: \$US 2,40/LIBRA DE CAFÉ
SEGÚN CALIDAD DE TAZA DE CAFÉ / PUNTO EQUILIBRIO DE NEGOCIACIÓN DE PRECIO.



CONTACTO

WWW.ASOCAFE.COM

FACEBOOK :

@Asocafé Taipiplaya

WHATSAPP :

+591 715 42 504

+591 732 42 258

CORREO ELECTRONICO :

info@asocafe.com

asocafe@hotmail.com

DIRECCIÓN:

OFICINA EL ALTO

Calle Río Mapiri Nro. 1115 Z. Cupilupaca.

El Alto, La Paz - Bolivia

PROVINCIA CARANAUI

Canton Taipiplaya, Av. Asunción.

Caranavi, La Paz - Bolivia





ASOCAFÉ
TAIPIPLAYA

UN GRANO A LA VEZ

ASOCIACION DE CAFICULTORES DE TAIPIPLAYA