

&gt;&gt;&gt;CONOCIENDO &lt;&lt;&lt;

# FRUTOS DE SELVA

Cooperativa de Servicios Múltiples



**LA COOPERATIVA DE PRODUCTORES CAFETALEROS FRUTOS DE SELVA PROMUEVE LA IMPLEMENTACIÓN Y EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE CAFÉ, EN ARMONÍA CON EL MEDIO AMBIENTE, BUSCANDO EN TODO MOMENTO MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DEL PRODUCTOR AGRARIO DE LA ZONA DE ALTO MAYO.**

## VISION



Ser una Organización eficiente, moderna y competitiva que promueve el desarrollo sostenible del cultivo de café en el ámbito del alto mayo, trabajando con el respaldo y confianza de nuestros asociados, fortalecidos empresarialmente, aplicando tecnologías productivas y de mercadeo adecuadas, haciendo uso racional, integral y sostenido de los recursos naturales y mejorando la calidad de vida del poblador rural.

Promover la producción del cultivo de café en armonía con el medio ambiente, facilitando la transferencia de información tecnológica integral, en búsqueda de soluciones y la aplicación de métodos, e instrumentos para fortalecer las bases de nuestros asociados a fin de elevar la calidad de vida, mejorar el manejo de los recursos naturales.



## MISION

# NUESTROS PRODUCTOS

## Café especiales, para el Mundo.

El café de frutos de selva, es cultivado en pequeñas fincas de familias con responsabilidad ambiental y social. Ubicados en los ochos valles de la provincia de Moyobamba y rodeados de una inmensa vegetación de bellas orquídeas, frutos amazónicos, animales endémicos como el gallito de las rocas y el mono tocón, es en este lugar donde se cultiva unos de los mejores café del Perú. Por su aroma a chocolate y vainilla, acidez cítrica, cuerpo cremoso y un sabor intenso, viene conquistando a los paladares de los consumidores más exigentes del mundo.

### »»» CAFE VERDE

- Cosecha selectiva.
- 100% arábica,
- Variedades Caturra, Pache y Tipica, Tipo de proceso húmedo, lavado; secado en micas solares y calaminas transparentes.
- Humedad 12%.
- N° de malla 15,
- Grado I,
- tipo de preparación 8 defectos en cada 350 gramos.

### NUESTRAS CERTIFICACIONES



### »»» CAFE TOSTADO MOLIDO-GOURMET

Café Premium arábica 100% orgánico, se produce de 1250 a 1500 m.s.n.m, bajo los principios de la agricultura orgánica y comercio justo, conservando lo que el suelo produce y preservando el habitat natural de nuestros bosques.

Para preparar una buena taza de café, recomendamos 10 gr. De café para 200 ml de agua, y para asegurar su frescura y mejor sabor, mantenga cerrado el empaque y guardarlo en un lugar fresco y seco.