Nuestro Café

100% Arábigo Lavado

Loja

Café de la casa

Balanceado, con mezcla de notas frutales, avellanas y chocolate oscuro.

Cajanuma 2100 m.s.n.m
AROMA ★★★★☆
CUERPO ★★★☆☆
ACIDEZ ★★★☆☆
SABOR ★★★★★
TOSTADO MEDIO OSCURO

Imbabura

Sabor a frutos rojos donde predomina el arándano y la mora azul.

Cahuasqui 2200 m.s.n.m
AROMA ★★★★☆
CUERPO ★★★★☆
ACIDEZ ★★★★☆
SABOR ★★★★☆
TOSTADO MEDIO OSCURO

Zaruma

Balanceado con notas herbales aromáticas y frutas.

El Oro 1200 m.s.n.m
AROMA ★★★☆☆
CUERPO ★★★★★
ACIDEZ ★★☆☆☆
SABOR ★★★★☆
TOSTADO MEDIO OSCURO

Jipijapa

Sabores frutales y cítricos, de acidez moderada.

Manabí 320 m.s.n.m
AROMA ★★★☆☆
CUERPO ★★☆☆☆
ACIDEZ ★★☆☆☆
SABOR ★★★★☆
TOSTADO MEDIO OSCURO

Soluble

Elaborado con los mejores granos de nuestro café de Loja.

Cajanuma 2100 m.s.n.m
AROMA ★★★★☆
CUERPO ★★★☆☆
ACIDEZ ★★★☆☆
SABOR ★★★★★
TOSTADO MEDIO OSCURO

Variedad Especial

Avellana

Amaretto

A nuestro característo café de la casa le agregamos sabor de Avellana y Amaretto para que puedas disfrutar de una bebida especial.

Descafeinado

Nuestro café de la casa de Loja, con notas frutales y sin cafeína.

Todos nuestros cafés provienen de una relación ética con el caficultor

Sembrando un COMPROMISO Sweet & Coffee

Desde el 2011 **mantenemos un trato directo con el caficultor; ofreciéndole comercio justo y crecimiento profesional.** Este proyecto toca la vida de cientos de familias de agricultores de la provincia de Loja, con el que obtienen beneficios como capacitaciones y tecnología que aseguran su desarrollo profesional y económico para que disfrutes un café 100% ecuatoriano.

MUSEO DEL Café

Sweet & Coffee® inauguró el 1er Museo del Café como un aporte cultural y turístico al país.

Durante su recorrido, se podrá realizar un viaje a través de la historia Mundial del Café y del Ecuador, conocer su proceso Del Campo a la Taza, los sectores principales del cultivo de café en nuestro país, saber sobre la historia de los molinos, técnicas de filtrado y conocer más sobre el mundo del barismo y la catación, cuáles son las bebidas más reconocidas a nivel mundial y cómo Sweet & Coffee® aplica muchas técnicas para ofrecer las bebidas que se encuentran en sus más de 110 locales a nivel nacional.

El 1er Museo del Café del Ecuador está ubicado en el local Sweet & Coffee® de Puerto Santa Ana, la entrada al museo es totalmente gratuita.

Sweet & Coffee®

@sweetandcoffee www.sweetandcoffee.com