



Gobierno de
Colombia



Agencia de
Desarrollo Rural



Colombia

El café de la paz



Agencia de
Desarrollo Rural



¿Qué es la Agencia de Desarrollo Rural?

Es la entidad encargada de impulsar el desarrollo agropecuario y rural en Colombia, con un enfoque en la transformación estructural del campo, presidida por César Pachón.

Durante el Gobierno del Cambio del presidente Gustavo Petro, y en el marco de la Reforma Agraria, la Agencia de Desarrollo Rural ha enfocado su acción en tres pilares estratégicos: la agroindustria, la asociatividad y el mercadeo agropecuario, con un claro énfasis en el fortalecimiento de organizaciones y productores de la agricultura campesina, familiar, étnica y comunitaria (ACFEC).

What is the Rural Development Agency?

It is the entity responsible for promoting agricultural and rural development in Colombia, with a focus on the structural transformation of the countryside, chaired by agriculture leader César Pachón.

During the President Gustavo Petro's Government of Change, and within the framework of the Agrarian Reform, the Rural Development Agency has focused its actions on three strategic pillars: agroindustry, associativity, and agricultural marketing, with a clear emphasis on strengthening organizations and producers from peasant, family, ethnic, and community-based agriculture (ACFEC).

ASPROUNIÓN

**Asociación de Productores
Agropecuarios de La Unión, Nariño**

**Association of Agricultural Producers of
La Unión, Nariño**

Ubicación: La Unión, Nariño
Contacto:
(+57) 3113211015
Gerencia@asprounion.com.co

Location: La Unión, Nariño, Colombia
Contact:
(+57) 3113211015
Gerencia@asprounion.com.co

ASPROUNIÓN surge del primer proceso organizativo de Nariño, conformado por 200 familias caficultoras de café especial, empoderadas en la cadena del café. Tenemos cinco líneas especiales de café, dos Gourmet tipo exportación, una entre popular y especial y dos populares, que representan los olores y sabores del departamento de Nariño.

Producto principal: Café La Jacoba (gourmet, popular y especial), en grano y molido

Número de productores asociados: 200

Capacidad de producción: 30.000 – 50.000 kilos mensuales

Certificaciones: Fairtrade Internacional/ FT USA/Orgánico Europa y Estados Unidos/Rainforest/Halal

ASPROUNIÓN emerged from the first organizational process in Nariño, bringing together 200 coffee-growing families dedicated to specialty coffee and empowered throughout the coffee value chain. We offer five special coffee lines: two export-grade gourmet coffees, one coffee positioned between mainstream and specialty, and two mainstream varieties that represent the aromas and flavors of the Department of Nariño.

Main Product: La Jacoba Coffee (gourmet, mainstream, and specialty), available as whole bean and ground coffee.

Number of Associated Producers: 200

Production Capacity: 30,000–50,000 kilograms per month

Certifications: Fairtrade International / FT USA / Organic Europe and United States / Rainforest Alliance / Halal



GLOBAL CAFÉS

Cooperativa Regional de Cafés Especiales

Regional Specialty Coffee Cooperative

Ubicación: La Plata, Huila
Contacto:
(+57) 3104854985
Luis.gonzaga@globalcafes.com.co

Location: La Plata, Huila, Colombia
Contact:
(+57) 3104854985
Luis.gonzaga@globalcafes.com.co

Organización de productores de café dedicados a la comercialización de cafés sostenibles y diferenciados en taza. Su enfoque es el desarrollo de un modelo de negocio de comercio directo que garantice al consumidor una taza de café proveniente de un pequeño caficultor, garantizando prácticas amigables con el medio ambiente y un precio justo dentro de la cadena de valor.

Productos principales: Regional Huila, café dulce con balance de frutos rojos; Café Cauca, café dulce intenso de azúcar, miel y panela; Cima Arusí, café balanceado con notas de panela, limón y miel; Sima Gehsa, un producto balanceado con notas de miel y limón.

Número de productores asociados: 420

Capacidad de producción: 300.000 kilos mensuales

Certificaciones: Rainforest, Fairtrade International

An organization of coffee producers dedicated to the commercialization of sustainable coffees and differentiated cup profiles. Its focus is the development of a direct-trade business model that guarantees consumers a cup of coffee sourced from small-scale coffee growers while ensuring environmentally friendly practices and fair pricing throughout the value chain.

Main Products: Regional Huila: sweet coffee with balanced red fruit notes. Cauca Coffee: intensely sweet coffee with sugar, honey, and panela notes. Cima Arusí: balanced coffee with panela, lemon, and honey notes. Sima Gehsa: balanced coffee with honey and lemon notes.

Number of Associated Producers: 420

Production Capacity: 300,000 kilograms per month

Certifications: Rainforest Alliance, Fairtrade International

COOAGROPАЗ

Cooperativa Multiactiva Agropecuaria por la Paz

**Multi-Activity Agricultural
Cooperative for Peace**

Ubicación: Neiva, Huila
Contacto:
(+57) 3003677939
cooagropaz.2018@gmail.com
galatorre94@gmail.com

Location: Neiva, Huila, Colombia
Contact:
(+57) 3003677939
cooagropaz.2018@gmail.com
galatorre94@gmail.com

Nacida en 2018 como una iniciativa de base agropecuaria por 70 excombatientes comprometidos con el posconflicto, COOAGROPАЗ es una cooperativa que transforma el territorio colombiano a través de la economía solidaria y la justicia agraria. Con un enfoque integral y sostenible, impulsamos el desarrollo, la productividad y la competitividad del sector de la mano de nuestros asociados, ofreciendo productos de alta calidad que no solo dinamizan el mercado, sino que también representan un motor de cambio social, reconciliación y futuro para el campo colombiano.

Productos principales: Café pergamino con alto puntaje en taza: 85 a 92.

Número de productores asociados: 300

Capacidad de producción: 3.000.000 kilos anuales

Certificaciones: Origen Regional Colombia; Rainforest y Fairtrade International en trámite

Founded in 2018 as an agricultural grassroots initiative by 70 former combatants committed to Colombia's post-conflict transition, COOAGROPАЗ is a cooperative that transforms Colombian territories through the principles of solidarity economy and agrarian justice. Through a comprehensive and sustainable approach, we promote development, productivity, and competitiveness alongside our members, offering high-quality products that not only invigorate the market but also serve as a driver of social change, reconciliation, and a brighter future for rural Colombia.

Main Product: Parchment coffee with specialty cup scores ranging from 85 to 92 points.

Number of Associated Producers: 300

Production Capacity: 3,000,000 kilograms annually

Certifications: Colombian Regional Origin; Rainforest Alliance and Fairtrade International (in process)

COSURCA
Cooperativa del Sur del Cauca
Southern Cauca Coffee Cooperative

Ubicación: Timbío, Cauca
Contacto:
(+57) 3206775434
logistica@expocosurca.com.co

Location: Timbío, Cauca, Colombia
Contact:
(+57) 3206775434
logistica@expocosurca.com.co

Somos una cooperativa de segundo grado fundada en 1993, dedicada a la producción de café orgánico de la más alta calidad. Cultivado en el Macizo Colombiano y en el centro y sur del Cauca, nuestro café es el resultado de una agricultura sostenible y un modelo de comercialización solidaria. Con cada taza, impulsamos el bienestar y el desarrollo de 1.500 familias de pequeños productores.

Producto principal: Café verde.

Número de productores asociados: 1500

Capacidad de producción: 380.000 kilos anuales (orgánico); 190.000 kilos (Fairtrade convencional)

Certificaciones: Orgánico Estados Unidos y Europa; Fairtrade; Pequeños Productores (SPP)

We are a second-level cooperative founded in 1993 and dedicated to producing organic coffee of the highest quality. Cultivated in the Colombian Massif and throughout central and southern Cauca, our coffee is the result of sustainable agriculture and a solidarity-based marketing model. Every cup contributes to the well-being and development of 1,500 small producer families.

Main Product: Green coffee.

Number of Associated Producers: 1,500

Production Capacity: 380,000 kilograms annually (organic); 190,000 kilograms (conventional Fairtrade)

Certifications: Organic (United States and Europe); Fairtrade; Small Producers' Symbol (SPP)

Cooperativa de Caficultores de Támara Casanare

Tamara Casanare Coffee Growers Cooperative

Ubicación: Támara, Casanare
Contacto:
(+57) 323 3263848
info@cafetamara.org

Location: Támara, Casanare,
Colombia
Contact:
(+57) 323 3263848
info@cafetamara.org

Calificado como uno de los mejores cafés especiales que produce Colombia, el café producido en Támara, Casanare resalta por su aroma y cuerpo. En la Cooperativa de Caficultores de Támara nos esmeramos en la selección del grano tipo exportación, proceso que se realiza cuidadosamente, tanto del grano maduro como seco, para obtener granos con cero defectos.

Producto principal: Café verde y tostado.

Número de productores asociados: 670

Capacidad de producción: 600.000 kilos.

Certificaciones: INVIMA; Denominación de origen; Sostenibilidad 4C.

Recognized as one of the finest specialty coffees produced in Colombia, the coffee grown in Támara, Casanare stands out for its aroma and body. At the Támara Coffee Growers Cooperative, we carefully select export-grade coffee beans, both ripe and dried, to ensure defect-free coffee of exceptional quality.

Main Products: Green coffee and roasted coffee.

Number of Associated Producers: 670

Production Capacity: 600,000 kilograms

Certifications: INVIMA; Protected Designation of Origin; 4C Sustainability Standard

Asociación de Productores Tolima Grande

Tolima Grande Producers Association

Ubicación: Planadas, Ataco
(Tolima); Aipe, Neiva (Huila).
Contacto:
(+57) 3124808381
ATGcoffee@outlook.com

Location: Planadas and Ataco
(Tolima); Aipe and Neiva (Huila),
Colombia
Contact:
(+57) 3124808381
ATGcoffee@outlook.com

Fundada en 2021, nuestra organización reúne el esfuerzo y la tradición de 210 familias asociadas, dedicadas al cultivo de cafés de especialidad de la más alta calidad. Gracias a la diversidad de nuestros microclimas y a un cuidadoso proceso de selección, producimos una excepcional variedad de perfiles como Castillo, Colombia, Tabí, Borbón, Geisha, Caturro, Asia y Riba.

Producto principal: Café verde y tostado. Café especial Premium, puntaje en taza: 87. Café especial Clásico, puntaje en taza: 83.

Número de productores asociados: 210

Capacidad de producción: 1.650.000 kilos anuales

Certificaciones: Orgánica; Rainforest Alliance; Fairtrade International; Practice UTZ

Founded in 2021, our organization brings together the efforts and traditions of 210 associated families dedicated to cultivating high-quality specialty coffees. Thanks to the diversity of our microclimates and our rigorous selection process, we produce exceptional varieties including Castillo, Colombia, Tabi, Bourbon, Geisha, Caturra, Asia, and Riba.

Main Products: Green coffee and roasted coffee. Premium specialty coffee with a cup score of 87 points; Classic specialty coffee with a cup score of 83 points.

Number of Associated Producers: 210

Production Capacity: 1,650,000 kilograms annually

Certifications: Organic; Rainforest Alliance; Fairtrade International; UTZ Certified Practices

AGROOCHALÍ
Asociación Agropecuaria de
Productores de Ochalí
Agricultural Producers
Association of Ochalí

Ubicación: Ochalí, Yarumal,
Antioquia
Contacto:
(+57) 3122540274
agroochali@gmail.com

Location: Ochalí, Yarumal,
Antioquia, Colombia
Contact:
(+57) 3122540274
agroochali@gmail.com

Nuestra asociación fue fundada en 2017, con el trabajo de 60 familias víctimas del conflicto armado que iniciamos un proceso de reparación y transformación a través de la producción de café, símbolo de resiliencia, emprendimiento y paz. Café Chalí es más que un producto: es el fruto de la esperanza sembrada en tierra fértil por manos valientes. Actualmente contamos con 26 familias asociadas.

Producto principal: Café verde y tostado, variedad Castillo y Colombia.

Número de productores asociados: 26 familias

Capacidad de producción: 15.000 kilos anuales

Certificaciones: N/A

Our association was founded in 2017 by 60 families who were victims of the armed conflict and who embarked on a process of restoration and transformation through coffee production—a symbol of resilience, entrepreneurship, and peace. Café Chalí is more than a product; it is the result of hope planted in fertile soil by courageous hands. We currently have 26 associated families.

Main Products: Green and roasted coffee, Castillo and Colombia varieties.

Number of Associated Producers: 26 families

Production Capacity: 15,000 kilograms annually

Certifications: N/A

CCHARUM S.A.S

Ubicación: Florencia, Caquetá
Contacto:
(+57) 3144445044
Ccharum.company@gmail.com

Location: Florencia, Caquetá,
Colombia
Contact:
(+57) 3144445044
Ccharum.company@gmail.com

Desde 2023, CCHARUM S.A.S es una empresa 100% colombiana que produce y comercializa productos derivados de panela orgánica. La empresa está dirigida por un equipo de mujeres emprendedoras de la quinta generación de paneleros del Caquetá que tienen como objetivo promover el consumo de panela orgánica y apoyar a las comunidades productoras de panela en Colombia para el relevo generacional.

Producto principal: Panela en bloque, panela pulverizada, panela líquida, panela en tabletas, panelitas con frutos amazónicos, snack de panela con frutos amazónicos, panela pulverizada con jengibre y limón.

Número de productores asociados: 52

Capacidad de producción: 16.000 kilos mensuales.

Certificaciones: INVIMA, Registros sanitarios

Since 2023, CCHARUM S.A.S. has been a 100% Colombian company producing and marketing products derived from organic panela. The company is led by a team of entrepreneurial women from the fifth generation of panela producers in Caquetá whose mission is to promote the consumption of organic panela and support panela-producing communities in Colombia while encouraging generational renewal.

Main Products: Panela blocks, powdered panela, liquid panela, panela tablets, panela candies with Amazonian fruits, panela snacks with Amazonian fruits, powdered panela with ginger and lemon.

Number of Associated Producers: 52

Production Capacity: 16,000 kilograms per month

Certifications: INVIMA; Sanitary Registrations

Dulces y Chocolates Caballero

Ubicación: San Vicente de Chucurí,
Santander
Contacto:
(+57) 3152044086
chocolatescaballero@gmail.com

Location: San Vicente de Chucurí,
Santander, Colombia
Contact:
(+57) 3152044086
chocolatescaballero@gmail.com

Dulces y Chocolates Caballero es una unidad productiva que se dedica a la transformación artesanal, producción, comercialización de productos y subproductos a base de cacao premium de origen fino de aroma.

Producto principal: Chocolate de mesa (70%, 100%), presentaciones: bola, tableta, pastilla. Cacao en polvo o granulado. Mantequilla de cacao. Trufas, bombones, caramelos y gomitas a base de cacao. Aperitivo de cacao tipo Baileys. Nibs de cacao. Untable tipo Nutella.

Número de productores asociados: 5

Capacidad de producción: 5.000 kilos mensuales

Certificaciones: INVIMA, Registros sanitarios

Dulces y Chocolates Caballero is a production unit dedicated to the artisanal transformation, production, and commercialization of products and by-products made from premium fine-flavor cocoa.

Main Products: Table chocolate (70% and 100%) in ball, tablet, and bar formats; cocoa powder and granulated cocoa; cocoa butter; truffles, chocolates, candies, and gummies made from cocoa; Baileys-style cocoa liqueur; cocoa nibs; hazelnut-cocoa spread similar to Nutella.

Number of Associated Producers: 5

Production Capacity: 5,000 kilograms per month

COOPROCOR

Cooperativa Procesadora de Cacao del Oriente La Delicia

La Delicia Cocoa Processing Cooperative

Ubicación: Arauquita, Arauca
Contacto:
(+57) 3186120478
kmib.14@gmail.com

Location: Arauquita, Arauca,
Colombia
Contact:
(+57) 3186120478
kmib.14@gmail.com

Cooperativa procesadora de cacao, dedicada a la elaboración de chocolate de mesa y licor de cacao, con la marca Chocolate La Delicia. Su origen es fruto de una iniciativa de mujeres cabeza de familia del municipio de Arauquita, fundada en 1990, y desde entonces siempre han buscado ofrecer productos de alta calidad y sabor, elaborados con el mejor cacao de la región.

Producto principal: Chocolate de mesa, licor de cacao, chocolates y bombones.

Número de productores asociados: 72

Capacidad de producción: 800 kilos diarios de licor de cacao, 200 kilos de chocolate.

Certificaciones: INVIMA, Registros sanitarios

A cocoa-processing cooperative dedicated to producing table chocolate and cocoa liquor under the brand "Chocolate La Delicia." The cooperative originated from an initiative led by women heads of household in Arauquita and was founded in 1990. Since then, it has been committed to delivering high-quality products made with the finest cocoa from the region.

Main Products: Table chocolate, cocoa liquor, chocolates, and bonbons.

Number of Associated Producers: 72

Production Capacity: 800 kilograms of cocoa liquor per day; 200 kilograms of chocolate per day

Certifications: INVIMA; Sanitary Registrations

ASOLATIFUNDIO

Asociación de Productores Transformadores, Comercializadores y Exportadores de Café Latifundio

**Latifundio Coffee Producers,
Processors, Traders and Exporters
Association**

Ubicación: La Merced, Caldas
Contacto:
(+57) 3216403354
asolatifundio@gmail.com

Location: La Merced, Caldas,
Colombia
Contact:
(+57) 3216403354
asolatifundio@gmail.com

La Asociación Latifundio de Risaralda y Caldas es una entidad sin ánimo de lucro que reúne a productores, transformadores, comercializadores y exportadores de café con el propósito de fortalecer la cadena de valor cafetera del Eje Cafetero y generar mayores oportunidades para las familias productoras. Su trabajo se fundamenta en un modelo asociativo que promueve la cooperación, la sostenibilidad, la innovación y el acceso a mercados nacionales e internacionales.

Productos principales: Café verde de especialidad, café tostado línea regional, café tostado línea exótica.

Número de productores asociados: 300 (Risaralda); 200 (Caldas)

Capacidad de producción: 80.000 kilos mensuales verde; 30.000 kilos tostado exótico; 20.000 kilos regionales; 60.000 kilos producto Colombia económico.

Certificaciones: INVIMA, Fairtrade (en trámite); Rainforest (en trámite); EDUR (en recopilación de datos).

The Latifundio Association of Risaralda and Caldas is a non-profit organization that brings together coffee producers, processors, traders, and exporters with the objective of strengthening the coffee value chain in Colombia's Coffee Region and generating greater opportunities for producer families. Its work is based on an associative model that promotes cooperation, sustainability, innovation, and access to national and international markets.

Main Products: Specialty green coffee, regional roasted coffee line, exotic roasted coffee line.

Number of Associated Producers: 300 (Risaralda); 200 (Caldas)

Production Capacity: 80,000 kilograms of green coffee per month; 30,000 kilograms of exotic roasted coffee; 20,000 kilograms of regional roasted coffee; 60,000 kilograms of economy-grade Colombian coffee.

Certifications: INVIMA; Fairtrade (in process); Rainforest Alliance (in process); EDUR (data collection underway).

Precooperativa de Turismo Comunitario, Agrícola, Ecológico y Desarrollo Social de La Ruta del Cóndor

Community, Agricultural, Ecological and Social Development Tourism Pre-Cooperative

Ubicación: Villamaría, Caldas
Contacto:
(+57) 3113907073
betisa.1116@gmail.com
somoslarutadelcondor@gmail.com

Location: Villamaría, Caldas,
Colombia
Contact:
(+57) 3113907073
betisa.1116@gmail.com
somoslarutadelcondor@gmail.com

Somos una marca social orientada al beneficio comunitario del territorio rural de Villamaría, Caldas, enmarcadas en tres unidades de negocio: Turismo Rural Comunitario, La Remesa y Señalética Turística, para mejorar la calidad de vida y exaltar los atributos culturales y naturales del territorio.

Producto principal: Café verde y tostado aromático de diferentes variedades, tosti3n media.

Número de productores asociados: 32
Capacidad de producción: 3.500 kilos anuales
Certificaciones: INVIMA

We are a social brand committed to generating community benefits for the rural area of Villamaría, Caldas. Our work is structured around three business units: Community Rural Tourism, La Remesa, and Tourism Signage, all aimed at improving quality of life while highlighting the cultural and natural assets of the region.

Main Product: Aromatic green and roasted coffee from different varieties, medium roast.

Number of Associated Producers: 32

Production Capacity: 3,500 kilograms annually

Certifications: INVIMA

CHAPOGEN

**Asociación de Chapoleras de Génova,
Quindío**

**Association of Coffee-Picking Women of
Génova, Quindío**

Ubicación: Génova, Quindío
Contacto:
(+57) 3117960796
urregocanolucia@gmail.com

Location: Génova, Quindío,
Colombia
Contact:
(+57) 3117960796
urregocanolucia@gmail.com

En ChapoGen unimos calidad, feminidad y familia, porque creemos firmemente que cuando una mujer campesina crece, también crece su familia, su finca y todo el territorio. Nuestro café es transformado y comercializado bajo la marca ChapoGen, convirtiéndose en una herramienta de ahorro, crecimiento y sostenibilidad para todas. Fortalecemos permanentemente nuestras capacidades en calidad de café, liderazgo, emprendimiento y desarrollo social, porque entendemos que una mujer preparada transforma su hogar, su comunidad y las futuras generaciones.

Productos principales: Café pergamino seco, factor entre 86 y 92. Café verde norma UGQ y excelso UGQ. Café tostado.

Número de productores asociados: 50

Capacidad de producción: 62.500 kilo por cosecha (dos cosechas al año).

Certificaciones: N/A

At ChapoGen, we bring together quality, femininity, and family because we firmly believe that when a rural woman grows, so do her family, her farm, and her entire community. Our coffee is processed and marketed under the ChapoGen brand, becoming a tool for savings, growth, and sustainability for all our members. We continuously strengthen our capacities in coffee quality, leadership, entrepreneurship, and social development because we understand that an empowered and educated woman transforms her home, her community, and future generations.

Main Products: Dry parchment coffee with cup scores ranging from 86 to 92 points; green coffee meeting UGQ and Excelso UGQ standards; roasted coffee.

Number of Associated Producers: 50

Production Capacity: 62,500 kilograms per harvest (two harvests per year)

Certifications: N/A

CSNC **Corporación de Cafés Sensibles del** **Norte de Caldas**

Sensitive Coffees Corporation of
Northern Caldas

Ubicación: Aguadas, Caldas
Contacto:
(+57) 3175092257
corporacioncafesensiblesnorted@gmail.com
lazarocardona668@gmail.com

Location: Aguadas, Caldas,
Colombia
Contact:
(+57) 3175092257
corporacioncafesensiblesnorted@gmail.com
lazarocardona668@gmail.com

La Corporación Cafés Sensibles del Norte de Caldas reúne a caficultores comprometidos con la producción de cafés especiales de alta calidad, cultivados en las montañas del norte de Caldas bajo prácticas responsables y sostenibles. Su labor fortalece el desarrollo rural mediante la promoción de procesos que generan valor agregado, impulsan la asociatividad y resaltan la identidad cafetera de la región. Cada taza refleja el esfuerzo, la tradición y el conocimiento de las familias productoras, ofreciendo cafés con perfiles sensoriales únicos que expresan las condiciones excepcionales de su territorio.

Productos principales: Café tostado en grano y molido.

Número de productores asociados: 32

Capacidad de producción: 40.000 kilos.

Certificaciones: Origen Caldas.

The Sensitive Coffees Corporation of Northern Caldas brings together coffee growers committed to producing high-quality specialty coffees cultivated in the mountains of northern Caldas using responsible and sustainable practices. Its work strengthens rural development by promoting value-added processes, encouraging producer associations, and highlighting the coffee-growing identity of the region. Every cup reflects the effort, tradition, and expertise of producer families, offering coffees with unique sensory profiles that showcase the exceptional conditions of their territory.

Main Products: Roasted coffee, available as whole bean and ground coffee.

Number of Associated Producers: 32

Production Capacity: 40,000 kilograms

Certifications: Caldas Origin Seal



ASOJARDÍN

Asociación de Productores de Café de Alta Especialidad de Mistrató

Association of High-Specialty Coffee Producers of Mistrató

Ubicación: Mistrató, Risaralda
Contacto:
(+57) 3206202964
electronico.asojardincafe@gmail.com
admontierrafriacafe@gmail.com

Location: Mistrató, Risaralda,
Colombia
Contact: (+57) 3206202964
electronico.asojardincafe@gmail.com
admontierrafriacafe@gmail.com

Asojardín Café es una asociación de pequeños caficultores de Mistrató, Risaralda, que trabaja para transformar el café en oportunidades de desarrollo, bienestar y crecimiento para las familias productoras de la región a través de la caficultura responsable, la innovación y el trabajo asociativo. Promovemos la producción de café de especialidad con identidad de origen, trazabilidad y altos estándares de calidad.

Productos principales: Café tostado, 454 gr proceso lavado tostión media. Café tostado, 454 gr proceso natural blend. Café verde lavado estándar, notas cítricas, dulces, chocolate.

Número de productores asociados: 84

Capacidad de producción: Café tostado, 250 kilos mensuales. Café pergamino, 22.500 kilos anuales.

Certificaciones: Registro INVIMA, sello Hecho en Risaralda, sello Café de Colombia.

Asojardín Café is an association of small coffee growers from Mistrató, Risaralda, working to transform coffee into opportunities for development, well-being, and growth for producer families in the region through responsible coffee farming, innovation, and collaborative work. We promote specialty coffee production with a strong identity of origin, traceability, and high-quality standards.

Main Products: Roasted coffee, 454 g, washed process, medium roast. Roasted coffee, 454 g, natural process blend. Standard washed green coffee with citrus, sweet, and chocolate notes.

Number of Associated Producers: 84

Production Capacity: 250 kilograms of roasted coffee per month; 22,500 kilograms of parchment coffee annually.

Certifications: INVIMA Registration; Made in Risaralda Seal; Café de Colombia Seal.

AGROVEGA
Asociación Agropecuaria La Vega de
Supía
La Vega Agricultural Association of
Supía

Ubicación: Supía, Caldas
Contacto:
(+57) 3152033652
mhoyos2089@gmail.com

Location: Supía, Caldas, Colombia
Contact:
(+57) 3152033652
mhoyos2089@gmail.com

Desde hace más de 50 años, en la finca El Carmelo se ha cultivado nuestro café, lo cual ha aportado a la estabilidad económica de muchas familias de esta región, quienes ayudan a que el proceso de elaboración, desde la siembra hasta su empaque, sea tecnificado y así poder ser disfrutado hasta el último sorbo con su mejor aroma y sabor.

Productos principales: Café El Carmelo Supía. Cafés especiales de varias variedades y métodos de fermentación.

Número de productores asociados: 50

Capacidad de producción: 5.000 kilos mensuales

Certificaciones: Registro Sanitario, Sello de Origen Caldas.

For more than 50 years, our coffee has been cultivated at El Carmelo Farm, contributing to the economic stability of many families in the region. These families play a vital role in ensuring that every stage of the production process—from planting to packaging—is carried out using technical and quality-focused practices, allowing consumers to enjoy every last sip with its finest aroma and flavor.

Main Products: El Carmelo Supía Coffee; specialty coffees from various varieties and fermentation methods.

Number of Associated Producers: 50

Production Capacity: 5,000 kilograms per month

Certifications: Sanitary Registration; Caldas Origin Seal.



Gobierno de
Colombia



Agencia de
Desarrollo Rural



Colombia

El café de la paz



@ADR_Colombia



@AgenciaDesarrolloRuralCo



@adr_colombia



@ADR_Colombia



linkedin.com/company/adr-colombia/



adr_colombia



Receive all the latest news from the ADR by
subscribing to our WhatsApp channel by scanning
the QR code.

