

CAFÉ MISIÓN COSTA RICA

CATÁLOGO DE PRODUCTOS
EDICIÓN 2023



Bandera Azul Ecológica
COSTA RICA / AGROPECUARIA





CAFÉ MISIÓN CLÁSICO

100% Arábica

Variedad: Caturra.

Proceso: Miel.

Café Gourmet.

Producto de Turrialba.

Notas: chocolate y nueces.

Cuerpo: medio.

Grano: entero o molido.

Tueste: claro, medio y oscuro.

Pesos: 250g, 500g y 1 Kg.

Empaque con cierre fácil.



CAFÉ PIYI'S

100% Arábica

Variedad: Obata

Proceso: Miel.

Café Gourmet.

Producto de Turrialba.

Granos seleccionados.

Notas: chocolate oscuro, manzana y nueces.

Cuerpo: medio.

Grano: entero o molido.

Tueste: medio y oscuro.

Pesos: 250g, 500g y 1Kg.

Empaque con cierre fácil.



CAFÉ NATURAL

100% Arábica

Variedad: Caturra

Proceso: Natural.

Café Gourmet.

Producto de Turrialba.

Café de Especialidad.

Notas: cítricas, florales y caramelo.

Cuerpo: cremoso.

Grano: entero o molido.

Tueste: medio.

Pesos: 250g y 500g.

Empaque con cierre fácil.



CAFÉ MARSEILLES

100% Arábica

Variedad: Marsellesa.

Proceso: Miel.

Café Gourmet.

Producto de Turrialba.

Café de Especialidad.

Notas: frutos rojos, .strawberry y raspberry.

Cuerpo: ligero.

Grano: entero o molido.

Tueste: medio.

Pesos: 250g y 500g.

Empaque con cierre fácil.



BRAVO

100% Arábica

Variedad: Caturra.

Proceso: Miel.

Café Gourmet.

Producto de Turrialba.

Mezcla exclusiva de granos selectos

Notas: chocolate oscuro, sutil acidez y especias.

Cuerpo: medio.

Grano: entero o molido.

Tueste: 25% claro y 75% oscuro.

Pesos: 250g, 500g y 1 Kg.

Empaque con cierre fácil.



RESERVA ESPECIAL

100% Arábica

Variedad: Marsellesa y Caturra de Exportación.

Proceso: Miel.

Choro: Europeo

Café Gourmet.

Producto de Turrialba.

Mezcla exclusiva de granos selectos

Notas: caramelo y pecanas.

Cuerpo: medio.

Grano: entero o molido.

Tueste: medio

Pesos: 250g, 500g y 1Kg.

Empaque con cierre fácil.



COFFEE DRIP

100% Arábica

Presentación de 13 gramos.

Cada paquete incluye un filtro para cubrir los granos molidos y un portafiltros.

Notas de chocolate y nueces.

Método de preparación

1. Rasgue la parte superior del sobre donde se indica.
 2. Coloque las maniguetas de apoyo del filtro sobre los bordes de la taza con una capacidad recomendada de 150 ml a 200 ml.
 3. Vierta el agua caliente sobre el filtro, haciendo una pausa para filtrar lentamente.
- ¡Y listo! Tu taza de café especial estará lista para ser disfrutada.



MÁS INFORMACIÓN



www.cafemision.com



[@cafemisioncostarica](https://www.instagram.com/cafemisioncostarica)



Tuis de Turrialba, Cartago



(506) 8597-5454