



CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD SOSTENIBLE
PUERTO AYORA
ISLAS GALÁPAGOS
ECUADOR



Puerto Ayora

SEÑORES

OPERADORES Y MAYORISTAS DE TURISMO

Presente.-

De nuestra consideración:

Es un gusto para **1835 COFFEE LAB** poner a su disposición una variedad de productos y servicios de alta calidad en torno al manejo sostenible, responsable y profesional del café.

1835 COFFEE LAB se ha trazado como meta, acrecentar la cultura cafetera en las Islas a través de programas de difusión, basados en la sostenibilidad y responsabilidad social, comprometiéndonos con el producto y toda la cadena de valor, con trato justo a los productores y a todos los eslabones de la cadena.

Deseamos que usted y su empresa, se conviertan en coprotagonistas de una Maravillosa Experiencia Sensorial, al brindar a sus clientes una gama diversa y equilibrada de sabores y aromas, acompañados de un Cuerpo balanceado y un sabor residual que se mantiene en el paladar y en la memoria de los consumidores.

Sabemos que en conjunto podremos optimizar los recursos, cuidar el medio ambiente, ser responsables con nuestra sociedad y por supuesto, extraer el máximo sabor y aroma de cada grano de café, para la satisfacción total de sus clientes.

Desde su fundación en 2017, el objetivo de trabajo de **1835 COFFEE LAB** ha sido la promoción y difusión de la cultura del café en las Islas Galápagos y en el Ecuador; por ello ofrecemos diversos recursos que contribuirán al mejoramiento y optimización del café

Ponemos a su alcance y al de sus pasajeros la siguiente experiencia turística:



oficina@1835coffeelabec.com



+593984181658 / +593992366424



Avda. Charles Darwin



1835 Coffee Lab



www.1835coffeelabec.com



1835 COFFEE LAB TOUR A ORIGEN

Nuestro tour será acompañado de un guía bilingüe e inicia con una bienvenida y breve explicación de ¿Qué es 1835 COFFEE LAB?, continuando con la fascinante historia de la llegada del café a las islas encantadas hace más de cien años, y su evolución hasta llegar a la actualidad, el tour continua con un interesante recorrido por las plantaciones de dos generaciones de productores de cafés, Quiman Valle, campesino con más de cincuenta años viviendo en las Islas cultivando el grano de café por muchos años, y su hija, Lucia Valle que junto con esposo Romel Ochoa, una pareja de apasionados por el café que rompiendo el esquema de los jóvenes isleños que prefieren vivir de actividades relacionadas al turismo; se dedicaron a cultivarlo.

En estas fincas se tendrá la oportunidad de conocer parcelas de café ubicadas en sistemas agroforestales, en donde en conjunto con los cultivos, interactúan especies arbóreas endémicas e introducidas, en asocio con el café; continuando con la participación activa del visitante en el proceso de la cosecha con la recolección de cerezas maduras, y la oportunidad de probar una cereza de café, fruto del cafeto “del árbol a la boca” para saborear su gama de sabores y olores que hacen tan distintivos a los cafés del Archipiélago. Posterior a esto nos involucraremos en las actividades cotidianas de la post cosecha, allí nuestro visitante podrá en caso de desearlo, realizar el despulpado de la cereza, fermentación y lavado del grano, el manejo de los sub productos como la pulpa y las aguas de lavado, que pueden ser transformados en abonos orgánicos para la plantación, finalizando con la actividad que da el toque final a la calidad del café en la finca del productor, que es el secado, un trabajo delicado y profesional que da la garantía de obtener un “café pergamino” con los mejores estándares de calidad. A medio día se disfrutará de un delicioso almuerzo de la mano del productor local ROMEL OCHOA.

En la tarde procederemos a visitar una plantación joven de café, en la finca VISTA SORENTINO, su entorno que, entre flora, fauna, aves de la zona y tortugas; nos muestran otro panorama de las islas encantadas.





A continuación, retorno a Puerto Ayora en taxi privado que garantizará su comodidad, para visitar la cafetería de especialidad 1835 COFFEE LAB, donde finalmente degustaremos el café de las fincas visitadas; además de la comparación del café de Galápagos en distintos métodos de extracción.

DETALLE DEL TOUR:

La duración aproximada del recorrido es de 8 horas distribuidas de la siguiente manera:

- 9:00 Desayuno en el restaurante Il Nuovo Giardino con desayuno tradicional ecuatoriano.
- 9:35 Salida hacia la Finca del productor Quiman Valle y Romel Ochoa
- 10h00: Llegada a la Finca y bienvenida con una bebida de cortesía elaborada en el MNP (Método Nacional de Preparación).
- 10h15: Introducción al café, charla explicativa del proceso existente de la semilla a la taza.
- 11h00: Recorrido guiado por la plantación.
- 11h30: Refrigerio acompañado de una bebida fría a base de café.
- 11h45: Vivencia en el proceso de post cosecha (selección del grano, despulpado, fermentación, secado, trillado, etc.)
- 13h00: Almuerzo en finca de productor de café (incluye entrada, plato principal, bebida y postre).
- 14h00: Visita a la Finca Vista Sorrentino
- 14h30: Salida a Puerto Ayora para visitar la cafetería **1835 COFFEE LAB**
- 15h30: Degustación y experiencia sensorial sostenible de café con nuestro profesional del Café Jonathan Yánez
- 16h30: Finalización del tour, entrega de obsequios y certificado de participación.

NOTAS:

- Nuestras exposiciones son realizadas por profesionales en el área de alimentos y bebidas con especialización en Café y cuentan con el dominio del idioma **inglés**.
- Zona cafetalera para visitar: Noroccidente de Puerto Ayora, Temperatura media: 18-25 grados Celsius, clima húmedo.
- Los tours se realizarán únicamente con reserva de al menos 1 semana de anticipación.





CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD SOSTENIBLE
PUERTO AYORA
ISLAS GALÁPAGOS
ECUADOR



- Sugerimos ropa cómoda para la visita.

- Se requiere grupos mínimo de 3 pax

Nuestras exposiciones aseguran a sus pasajeros una experiencia integral, sensorial y educativa respecto del amplio mundo del café.

El valor por cada pasajero que se beneficie con esta experiencia es de **\$120.00 + IVA (INCLUYE UNA FUNDA DE CAFÉ 1835 COFFEE LAB SOUVENIR LOTES ESPECIALES 250g POR PASAJERO)**.

EN EL CASO DE REQUERIR ATENCIÓN A GRUPOS MENORES A 3 PAX, LA TARIFA ES 300\$ + IVA.

FORMAS DE PAGO

- Efectivo o transferencia bancaria.
- Pago total una semana antes del tour.
- No habrá devolución por no presentarse.

Inquietudes, Requerimientos, Dudas o Sugerencias por favor comunicarse:

Mail: oficina@1835coffeelabec.com

Teléfono: +593961003500 / +593984181658

Whatsapp: +593961003500 / +593984181658

1835 COFFEE LAB

1835
COFFEE LAB

1835
COFFEE LAB

1835
COFFEE LAB

1835
COFFEE LAB



oficina@1835coffeelabec.com



+593984181658 / +593992366424



Avda. Charles Darwin



1835 Coffee Lab



www.1835coffeelabec.com