



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 SUSTAINABLE COFFEE EXPERIENCE

- Historia del Café y su llegada a América
- Llegada del Café a Galápagos
- Sabores Básicos que se encuentran en el Café
- Café de Especialidad VS Café Comercial
- Como trabaja 1835 Coffee Lab fusionando la Sostenibilidad y el Café de Especialidad
- De la Planta a la Taza
- Introducción breve a los métodos de extracción de Café
- Exposición, participación de los turistas y degustación de Café preparado en distintos métodos de extracción.
- Degustación de Café de Galápagos.
- Café de Especialidad y Sostenibilidad a nivel Mundial vs Galápagos
- Exposición de Arte Latte con la participación de los turistas.
- Entrega de Obsequios.

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**.
- Incluye material de Apoyo como Videos y Fotografías.
- Las exposiciones duran entre 30 y 45 minutos.
- Se requiere grupos mínimo de 4 pax y máximo de 16 pax





CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD SOSTENIBLE
PUERTO AYORA
ISLAS GALÁPAGOS
ECUADOR



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 **\$30.00 + 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 4 PAX, LA TARIFA ES 100\$ DE 1 A 3 PAX.

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: +593984181658 / +593961003500

Whatsapp: +593984181658 / +593961003500

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