



KERE'Ma

CAFE ESPECIAL

- DESDE 1925 -



La dosis perfecta

KERE'Ma

CAFE ESPECIAL

- DESDE 1925 -

¿Por qué NOSOTROS?

Rescatamos la pasión, entrega y el gran amor de nuestra familia para producir la tierra en armonía con la naturaleza desde 1925, que heredamos esta tradición de "Don Francisco La Torre Westreicher".

Hoy, como parte de la 3ra y 4ta generación buscamos que más peruanos disfruten de estos finos cafés.

Gracias por elegirnos.





CAFÉ



CACAO



CAFETERAS



TURISMO



Línea
CAFÉ

LOS DE
SIEMPRE

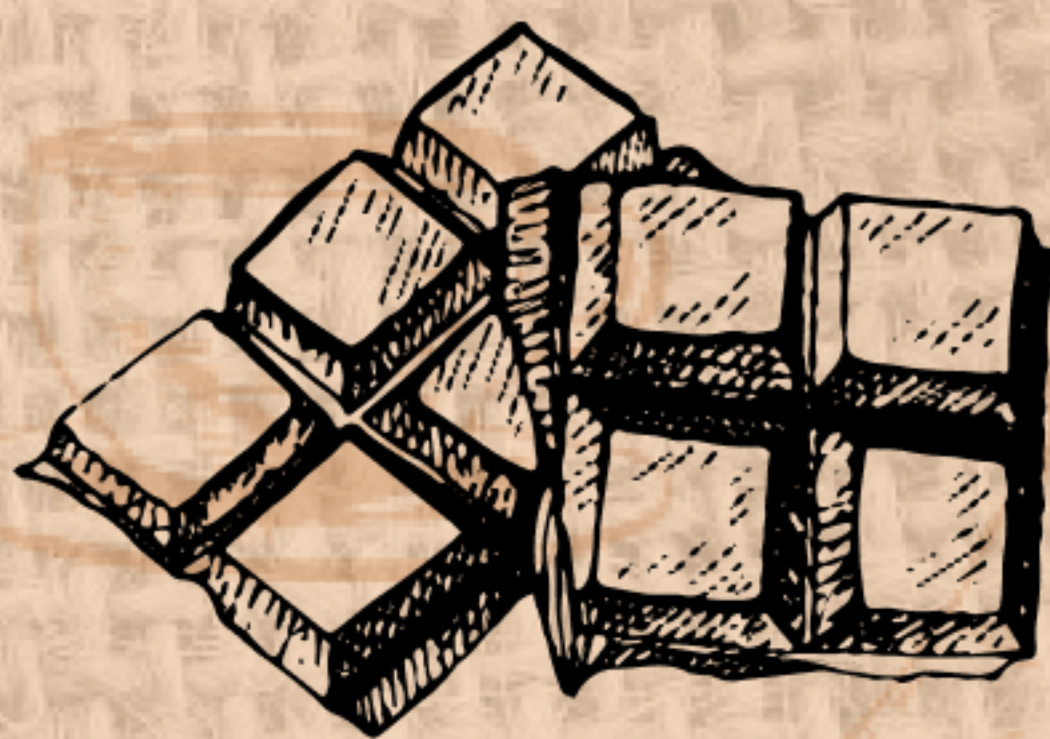


CAFÉ PREMIUM

250 gr. : S/. 20.00

500 gr. : S/. 35.00

1 kg. : S/. 65.00



PREMIUM

Proceso: Lavado

Perfil de taza: De sabores a caramelo, pasta de cacao y vainilla, cuerpo intenso, acidez balanceada, con notas a chocolate y cítricas.



CAFÉ ESPECIAL

250 gr. : S/. 20.00

500 gr. : S/. 35.00

1 kg. : S/. 65.00



ESPECIAL

Proceso: Lavado

Perfil de taza: De sabores a frutos rojos, durazno y mandarina, cuerpo cremoso, acidez brillante, con notas dulces y cítricas.



CAFÉ NATURAL

250 gr. : S/. 30.00

500 gr. : S/. 55.00

1 kg. : S/. 100.00



NATURAL

Proceso: Natural

Perfil de taza: De sabores a frutos secos, cuerpo intenso, acidez dulce, con final a vino dulce y exótico.

Nuestros cafés son el resultado de un trabajo especializado en campo y un proceso minucioso de control de calidad. Obteniendo granos selectos con puntajes mayores a 84 en taza.



Línea
CAFÉ

**EDICIÓN
LIMITADA**



ESTOS FINOS CAFES SON ELABORADOS CON EL MEJOR CUIDADO Y CALIDAD AL TRATARSE DE LOTES ESPECIALES.

*Nuestros cafés de *Edición Limitada*, son el resultado de microlotes que requieren cuidados y procesos bastante rigurosos; labores minuciosas en cuestión de inocuidad y calidad. Para estas presentaciones se emplean variedades de cafés que requieren un manejo agronómico más complejo. Por lo mismo, contamos con un stock limitado, cada año.

★ Presentación única ★



CAFÉ GEISHA Proceso lavado

Perfil de taza: Con fragancia y sabor a limón, jazmín y hierba luisa, acidez brillante y cuerpo sedoso, con final a caramelo, vainilla y anís.

250 gr. : S/. 50.00

★ Presentación única ★



CAFÉ GEISHA Proceso natural

Perfil de taza: Con fragancia y sabor a limón, jazmín y hierba luisa, acidez brillante y cuerpo cremoso, con final a vino y anís.

250 gr. : S/.60.00

★ Edición limitada ★



CAFÉ HONEY Proceso honey

Perfil de taza: Con fragancia y sabores a caramelo, panela y frutos rojos, cuerpo cremoso, acidez dulce, con final a melaza, chocolate y cítrico.

250 gr. : S/.40.00

A close-up photograph of a person's hand holding a large, textured cacao pod. The pod is brown and has a bumpy, ribbed surface. The background is a blurred forest scene with green leaves and brown branches. At the top of the image, there is a horizontal bar with five colored segments: orange, yellow, purple, red, and teal.

Línea CACAO

CHOCOLATE



CHOCOLATE CON CAFÉ

90 gr. : S/. 12.00
18 gr. : S/. 2.50

60%
CACAO



CHOCOLATE CON ALMENDRAS

90 gr. : S/. 12.00
18 gr. : S/. 2.50

60%
CACAO



CHOCOLATE CON ARÁNDANO

90 gr. : S/. 12.00
18 gr. : S/. 2.50

60%
CACAO



CHOCOLATE CON AGUAYMANTO

90 gr. : S/. 12.00
18 gr. : S/. 2.50

60%
CACAO



CHOCOLATE BITTER

90 gr. : S/. 14.00
18 gr. : S/. 4.50

80%
CACAO



PASTA DE CACAO

90 gr. : S/. 12.00
180 gr. : S/. 15.00

100%
CACAO



CHOCOLATE CON AJÍ CHARAPITA

90 gr. : S/. 12.00
18 gr. : S/. 2.50

60%
CACAO



CHOCOLATE CON QUITO QUITO

90 gr. : S/. 12.00
18 gr. : S/. 2.50

60%
CACAO



CHOCOLATE BLANCO CON MANÍ

90 gr. : S/. 15.00
18 gr. : S/. 3.00

40%
CACAO



Línea
CACAO

CACAO
PACKS



POLVO DE CACAO

150 gr. : S/. 10.00
250 gr. : S/. 16.00



NIBS DE CACAO

100 gr. : S/. 12.00
250 gr. : S/. 18.00



GRAGEAS DE CACAO

100 gr. : S/. 12.00



Línea
CAFE
TERAS



MOKA ITALIANA

6 tazas : S/. 55.00

3 tazas : S/. 45.00



PRENSA FRANCESA

350 ml : S/. 35.00

600 ml : S/. 45.00

1000 ml : S/. 50.00



GOTA A GOTA/ NAPOLITANA

S/. 90.00



DRIPPER V60

S/. 150.00



Línea
TURIS
MO



TOUR CAFETALERO

20 min.

Dirigido a grupos familiares y de amigos, dónde conocerán de manera divertida y rápida el maravilloso mundo de la producción de café en campo.

Puedes visitarnos todos los días o en caso de grupos grandes, escribirnos por correo para coordinar fechas, espacios y experiencias de aprendizaje a través de nuestras pasantías especializadas.



TALLERES DE CATA

20 min.

Dirigido al público en general, donde conocerán cómo preparar, identificar y disfrutar de los atributos y cualidades de un buen café Peruano.



PASANTÍAS ESPECIALIZADAS

2 a 4 horas*

***según especialización**

**Dirigido a universitarios,
profesionales y
productores en general,
dónde conocerán de
manéra practica los
principios de la
caficultura sostenible y
empresarial. Instalación,
manejo y biodiversidad.**

**Escríbenos por WhatsApp al 983
467 917 para consultar precios
horarios y promos.**



Cómo COMPRAR?

1

**ELIGE TU
PEDIDO**

Cómo COMPRAR?

2



**ELIGE LA
MODALIDAD
DE ENVÍO**



Cómo
COMPRAR?

3



**BRÍNDANOS
TUS DATOS**



Cómo COMPRAR?

4



**REALIZA EL
PAGO**


Cómo
COMPRAR?

5



**RECIBE TU
PEDIDO**


KEREMa

 983 467 917

 Km. 02 Carretera a Villa Rica,
El Oconal - Villa Rica

 info@keremaperu.com

 [keremacafe](https://www.instagram.com/keremacafe)

 [Keremacafe](https://www.facebook.com/Keremacafe)

www.keremaperu.com