



Alquimia Coffee Lab Company: Donde el Café Cobra Vida

- Descubre el alma de Colombia en cada taza.
Alquimia Coffee Lab Company
- te invita a un viaje sensorial, desde los cafetales de Andes, Antioquia, hasta tu
- paladar.



Nuestra Esencia: Tradición y Pasión Cafetera

En Alquimia, honramos la rica herencia de las familias caficultoras colombianas. Cada grano es cultivado con esmero y orgullo, reflejando la dedicación de generaciones.



Cultivo Artesanal

Cuidado meticuloso desde la semilla hasta la cosecha.



Orgullo Familiar

Historias de esfuerzo y pasión en cada plantación



Andes, Antioquia

Nuestra tierra, cuna de los mejores cafés.



El Arte del Beneficiado: Transformando el Grano

Aplicamos procesos de beneficiado Natural, Honey y Lavado, cada uno diseñado para realzar perfiles de sabor únicos y cautivadores.

Tipos de Proceso

PROCESO LAVADO  <p>El grano se enjuaga antes de secar. La variedad, el suelo, el clima, la madurez, la fermentación, el lavado y el secado son fundamentales para su calidad.</p> <p>Sabor Ácido e intenso</p>	PROCESO HONEY  <p>Se enjuaga parcialmente y luego se seca. Se llama honey por lo pegajosos que se vuelven los granos durante el procesado.</p> <p>Dulzor y acidez balanceada</p>	PROCESO NATURAL  <p>Las semillas del café (cada cereza tiene dos) se dejan secar dentro de la cereza y se despulpan una vez está seca.</p> <p>Notas afrutadas y dulces</p>
---	--	--



El Tostado: La Danza de los Aromas

Nuestro meticuloso proceso de tueste resalta las características inherentes de cada grano, desbloqueando un universo de sabores y fragancias



Control de Temperatura

Precisión para el tueste perfecto.



Desarrollo de Sabor

Resaltamos las notas únicas de cada café



Maestría en Tueste

Artesanos dedicados a la perfección.



Más que Café: Recreando Experiencias

No vendemos café, creamos momentos. Cada sorbo de Alquimia Coffee Lab Company te transporta a recuerdos queridos y experiencias inolvidables y lo mejor ahora en cualquier parte del mundo podemos hacertelo llegar



Un Viaje Sensorial a Colombia

Nuestra filosofía es llevarte directamente a los campos de café de la tierra más hermosa del mundo: Colombia. Siente el sol, la brisa y la esencia de nuestros cafetales en cada taza.



Campos Exquisitos

Un paisaje de ensueño cultivando el mejor café.



Tierra Bendita

La belleza natural que nutre nuestro café.



Frutos Perfectos

Cosechados a mano en su punto óptimo.

Nuestra Promesa: Café Diferenciado

Alquimia Coffee Lab Company es sinónimo de calidad y distinción. Nuestro compromiso es ofrecerte un café que se destaque por su perfil de sabor excepcional y su historia auténtica

Perfiles Únicos

Sabores y aromas que marcan la diferencia.

Calidad Premium

Selección de los mejores granos.

Trazabilidad

Conoce la historia detrás de tu taza.



Te Invitamos a la Experiencia Alquimia

Únete a nosotros en este viaje de sabores, historias y tradiciones. Alquimia Coffee Lab Company: tu pasaporte a la esencia del café colombiano.

**¡Descubre el café que
despierta tus
sentidos y tu alma!**



Nuestros Productos



FICHA TÉCNICA COMERCIAL - HONEY

Nombre Comercial: Inocente Pecado – HONEY

Método de Beneficio: Honey (semi-lavado)

Origen: Finca El Rosario – Andes, Antioquia
Colombia

Altura: 1.700 – 1.800 m.s.n.m

Perfil Sensorial: Miel, mandarina, panela

Acidez: Media

Tosti3n: Media-alta

Contenido Neto: 8.8 oz (250 g)

Frase de Impacto:

“Dulce, jugoso y provocador. El caf3 que te hace pecar sin culpa.”

Nuestros Productos



FICHA TÉCNICA COMERCIAL – LAVADO

Nombre Comercial: Inocente Pecado – LAVADO
 Método de Beneficio: Lavado tradicional
 Origen: Finca El Rosario – Andes, Antioquia Colombia
 Altura: 1.700 – 1.800 m.s.n.m
 Perfil Sensorial: Miel, mandarina, panela
 Acidez: Media
 Tostión: Media-alta
 Contenido Neto: 16 oz (30g/ 250g /500 g /1000g)

"Limpio, puro, brillante. Una taza honesta... y adictiva."

Nuestros Productos



Alquimia
COFFEE LAB COMPANY.

Inocente Pecado

FICHA TÉCNICA COMERCIAL – NATURAL

Nombre Comercial: Inocente Pecado – NATURAL
Método de Beneficio: Natural (fermentado en cereza)
Origen: Finca El Rosario – Andes, Antioquia – Colombia
Altura: 1.700 – 1.800 m.s.n.m
Perfil Sensorial: Vino tinto, caramelo, chocolate
Acidez: Media
Tosti3n: Media-alta
Contenido Neto: (30g /250g /500 g/1000g)
Frase de Impacto:

"Intenso, salvaje, embriagante. El pecado más sabroso del café."

Nuestros Productos



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

CAFE TOSTADO Y MOLIDO (8.8 ONZ)

Energia	
Grasas Totales	34,75 g
Grasas Saturadas	15,0 g
Grasas Trans	
Colesterol	0 mg
Sodio	122,5 mg
Carbohidratos Totales	102,75 g
Azucares	0 g
Fibra Dietaria	0 g
Proteinas	26,0 g
Cafeina	7,75 mg
Hierro	10,35 mg
Calcio	310 mg
Potasio	5050 mg


COFFEE LAB COMPANY.

Fabricado Por:
Alquimia Coffee Lab Company
Edificio San Juan - local 101
Andes-Antioquia- Colombia


Alquimia
COFFEE LAB COMPANY.

FICHA TÉCNICA COMERCIAL – DRIP BAG'S

Nombre Comercial: DRIP BAG'S – Selección Doña Ofelia

Método: Infusión en bolsa (Drip Bag)

Origen: Finca El Rosario – Andes, Antioquia Colombia

Altura: 1.700 – 1.800 m.s.n.m

Perfil Sensorial: Aromático, balanceado, con notas suaves y cuerpo medio

Presentación: Bolsa individual – práctico, portátil y fresco

Acidez: Media

Tosti3n: Media-alta

Contenido Neto: (30g / 250 g / 500 g / 1000 g)

✦ "Ábrelo. Huélelo. Siente Colombia en una gota. listo para enamorarte"