



La Orquídea y el Oso

Café de Spécialité

Pur Origine Terroir d'Inzá

CULTIVÉ DANS LA FORÊT DE NUAGE ANDINE, RÉSERVE INDIGÈNE DE YAQUIVÁ,
TIERRADENTRO, CAUCA, COLOMBIE.

Qui sommes-nous ?

Vos clients veulent savoir qui a cultivé leur café. Nous pouvons leur fournir chaque détail : nom du producteur, ferme, altitude, procédé de traitement et date de récolte. La plupart des exportateurs en sont incapables. Nous en sommes capables parce que nous sommes directement l'origine — et non un intermédiaire.

Nous sommes une entreprise de producteurs ancrée au cœur de la réserve indigène de Yaquivá à Inzá, Cauca.

Aujourd'hui, nous rassemblons plus de 300 familles caféicoles qui cultivent le café au sein de la forêt de nuage andine.

Rendre
l'authenticité
perceptible — dans
la tasse, dans
l'origine et auprès
de la communauté
qui la choisit — et la
protéger ensemble.

*La Orquídea y el Oso est une
marque de Mulita Group SAS —
Code OIC 2949, Inzá, Cauca,
Colombie..*





Visites à l'origine : Inzá, Cauca, Colombie

Pour ceux qui exigent la différence

Nos acheteurs recherchent une qualité authentique, une traçabilité vérifiable et un impact mesurable. Lorsqu'ils découvrent un café doté d'un récit direct et transparent, ils y reviennent durablement.

Nous les touchons grâce à des torréfacteurs indépendants en France, en Allemagne, aux États-Unis et au Moyen-Orient — en approvisionnant les cafés de la Third Wave, les épiceries fines et les importateurs en commerce direct en phase avec notre mission.

Nous leur fournissons tous les outils nécessaires pour établir un lien crédible et différenciant avec le consommateur final.



Notre Terroir

Inzá, Tierradentro, Cauca

Géographie

Altitude: 1,600 – 2,150 masl

Sols: Remineralized volcanic

Temp. diurne: 19-25°C

Temp. nocturne: 14°C

Production

Taille moyenne des fermes: 1 hectare

Familles caféicoles: 300+

Récolte Mitaca: May-August (60%)

Récolte principale: Sept-Feb(40%)

Variétés

- Caturra · Castillo
- Colombia · San Bernardo
- Typica · Bourbon · Geisha
- Pink Bourbon

Il existe plus de 70 pays producteurs de café dans le monde. Un seul abrite une municipalité possédant un site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, 8 réserves indigènes, des agroécosystèmes uniques et 300 familles caféicoles n'ayant jamais vendu via un intermédiaire. Vous le contemplez.



Origine & Traitement

Nos fermes s'épanouissent dans la forêt de nuage process. Ombrage régulé, eau permanente et sols reminéralisés forgent le profil sensoriel de nos cafés.

Traitement artisanal et spécialisé : récolte sélective à la main, fermentations contrôlées (à la ferme ou en station collective), voies lavée, honey et naturelle, séchage solaire.



Programme Certified origin

Vérification propre à 3 niveaux : évaluation environnementale, sociale et qualité par ferme. Des métriques transparentes pour vos consommateurs.

Conformité RDUE (EUDR)

Traçabilité géoréférencée par ferme, garantie de non-déforestation et documentation complète prête pour le marché européen avant décembre 2026.

Les Cafés

300 Familles. 4 Profils.

IHT

Inzá Heritage Terroir

300 familles

Procédé : Lavé

Score: +84 SCA

Notes : Caramel, orange,
fruits secs, chocolat

Dispo. : 1500 sacs/an

YR

Yaquivá Reserve

100 specialized farming families

Procédé : Lavé

Score: +84.5–84.75 SCA

Notes : Panela, chocolat,
fruits rouges, noisette

Dispo.: 500 sacs/an

CF

Craft Fermentations

Terroir & procédé engagés

Procédé : Lavé & Naturel

Score: +85–86 SCA

Notes : Caramel, cacao, miel,
fruits tropicaux, orange

Dispo. : 300 sacs/an

ML

Microlots

(Sélection exclusive)

Procédé : Lavé &

Naturel **Score: +86. 5 SCA**

Notes : Fruit de la passion,
pêche, mandarine, florale

Dispo. : 250 sacs/an

Commerce Direct

De la ferme au port

Contrôle qualité et fraîcheur optimale dans notre centre d'assemblage.

Préparation sur mesure après validation des échantillons. Expédition FOB.

Traçabilité totale :

Producteur, procédé et lot 100 % vérifiables.

Impact mesuré :

Données de durabilité pour votre storytelling.

Conformité RDUE :

Documentation prête avant déc. 2026.

Profils uniques & constants :

Traitement de précision par ferme/microlot.

Partenariat direct : Nous sommes l'origine, sans intermédiaire.



- **Emballage :** Sac fique (jute) 70 kg net + GrainPro
- **Commande min. :** 60 kg (1 sac)
- **Volume annuel :** Jusqu'à 16 conteneurs/an
- **Conditions :** FOB Colombie
- **Code OIC :** 2949 Mulita Group SAS



La Orquídea y el Oso

*Vous voulez tout savoir sur l'origine de votre café ?
Écrivez-nous.*

Mulita Group SAS

export@fincaslaorquideayeloso.com

+57 314 436 3097

www.fincaslaorquideayeloso.com

ICO Code: 2949 · FOB Colombia

Inzá, Cauca, Colombie