

FICHA TECNICA "D´WASI CAFE"

Nombre de la Empresa:	<i>AGROINDUSTRIAS D WASI</i>
De:	<i>John Carrasco Cárdenas</i>
Ruc:	<i>10419046995</i>
Dirección 1:	<i>Cuenca Salkantay S/N Santa Teresa La Convención.</i>
Dirección 2:	<i>Calle Ciro Alegría H-2 Sipaspugio Cusco</i>
Ciudad:	<i>Cusco - Perú</i>
Contacto:	<i>John Carrasco Cárdenas</i>
Teléfonos:	<i>984862000 – 940202838(Rpc)</i>
E-mail:	<i>info@cafedwasi.com</i>
Web Site:	<i>www.cafedwasi.com</i>

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	"D´WASI CAFE" TRADICIONAL TOSTADO MOLIDO						
FOTOGRAFIA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO						
	<p>Café Torrado, donde el grano de café es sometido a un proceso de tostado, añadiendo una cantidad mínima de azúcar, el cual le da mayor color al momento de pasar el café.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="background-color: #e0ffe0;">Presentaciones.</td> <td><i>¼, ½. Kilo</i></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e0ffe0;">Tipo de Bolsa.</td> <td><i>Bi laminado</i></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e0ffe0;">Otras.</td> <td><i>Café Tostado y molido, manteniendo la tradición de casa.</i></td> </tr> </table>	Presentaciones.	<i>¼, ½. Kilo</i>	Tipo de Bolsa.	<i>Bi laminado</i>	Otras.	<i>Café Tostado y molido, manteniendo la tradición de casa.</i>
Presentaciones.	<i>¼, ½. Kilo</i>						
Tipo de Bolsa.	<i>Bi laminado</i>						
Otras.	<i>Café Tostado y molido, manteniendo la tradición de casa.</i>						
CANTIDAD DE PRODUCCION MENSUAL	<i>2 Toneladas</i>						
PRECIOS REFERENCIALES	<i>¼ Kilo S/. 4.50 Inc. Igv ½ Kilo S/. 9.00 Inc. Igv</i>						
OTRAS CARACTERISTICAS	<i>Disponibilidad de Producto 10 días hábiles</i>						

FICHA TECNICA "D'WASI CAFE"

Nombre de la Empresa:	<i>AGROINDUSTRIAS D'WASI</i>
De:	<i>John Carrasco Cárdenas</i>
Ruc:	<i>10419046995</i>
Dirección 1:	<i>Cuenca Salkantay S/N Santa Teresa La Convención.</i>
Dirección 2:	<i>Calle Ciro Alegría H-2 Sipaspugio Cusco</i>
Ciudad:	<i>Cusco - Perú</i>
Contacto:	<i>John Carrasco Cárdenas</i>
Teléfonos:	<i>984862000 – 940202838(Rpc)</i>
E-mail:	<i>info@cafedwasi.com</i>
Web Site:	<i>www.cafedwasi.com</i>

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	"D'WASI CAFE" GOURMET	
	TOSTADO MOLIDO	
FOTOGRAFIA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
	<p>la mejor selección de granos de café typico arábico Tostados suavemente para obtener un café Puro, con aromas naturales, buena Acidez y cuerpo y un pos gusto extendido.</p>	
	Presentaciones.	1/4, 1/2. Kilo
	Tipo de Bolsa.	Tri Laminado con Válvula Gasificadora y cierre fácil.
	Otras.	Café Puro, tostado de grano verde Oro. A 45 segundos del primer carck.
CANTIDAD DE PRODUCCION MENSUAL	1 Toneladas	
PRECIOS REFERENCIALES	1/4 Kilo S/. 9.00 Inc. Igv 1/2 Kilo S/. 18.00 Inc. Igv	
OTRAS CARACTERISTICAS	Disponibilidad de Producto 10 días hábiles	



ASOCIACION DE PRODUCTORES AGRO ECOLOGICOS EL TUNKY CUENCA SALKANTAY

Nombre de la Empresa:	<i>APAE EL TUNKY</i>
Ruc:	<i>20527677174</i>
Dirección:	<i>Calle Ciro Alegría H-2 Sipaspugio Cusco</i>
Fundos:	<i>Cuenca Salkantay S/N Santa Teresa La Convención.</i>
Marca:	<i>D`WASI</i>
Ciudad:	<i>Cusco - Perú</i>
Presidente:	<i>Celestino Carrasco Dueñas</i>
Rep. Comercial:	<i>John Carrasco Cárdenas</i>
Teléfonos:	<i>984862000 – 940202838(Rpc) 984650000</i>
E-mail:	<i>info@cafedwasi.com</i>
Web Site:	<i>www.cafedwasi.com</i>

Somos una asociación de productores dedicada al cultivo de café y la comercialización de nuestros productos procesados. Con la marca D`WASI. Desde 1999.

Nuestros fundos y cosechas están ubicados a 131 Km al norte del departamento del Cusco, sobre la margen izquierda del río Urubamba exactamente pasando Machu Picchu.

La altitud de producción es desde los 1700 – 2300 msnm en la cuenca del río salcantay y sacara que provienen de los nevados del mismo nombre respectivamente. Con un clima tropical que llega a 20 °C en su temperatura promedio.

La variedad de café producida por nuestra asociación en un 90% es TYPICA ARABICA, algunos productores tenemos un 10% de variedad ROBUSTA, como caturra, borbón, catimor.

NUESTRAS COSECHAS

Noviembre - Marzo

La limpieza de maleza y yerba mala que da inicio a la floración de las plantas de café, se hace podados, manejo de sombras, abonamiento de plantas con guano de islas, abonos naturales hechas por los mismos agricultores en compost eras,

Abril – julio

Cosechas de productores en zonas que va desde los 1700 – 1900 msnm

Mayo – setiembre

Cosechas de productores en zonas que va desde los 1900 – 2300 msnm

ASOCIADOS

Nuestra asociación cuenta aproximadamente con 140 asociados productores de café, que hace un total de 150 hectáreas, teniendo una capacidad de 200 toneladas anuales de café verde oro.

CERTIFICACIONES.

Nuestra certificación orgánica está ya en proceso de transición, con llenado de fichas de cada productor, estimamos que salga esta certificación para la siguiente cosecha 2014.

Santa Teresa, Café con, DENOMINACIÓN DE ORIGEN MACHUPICCHU-HUADQUIÑA, otorgado por indecopi en marzo del 2011, en el Perú solo hay dos fincas cafetaleras con esta denominación, una es Villarrica y la otra el distrito de Santa Teresa-Cusco-Perú.

Socios de la Asociación de Productores Agroecológicos del Perú ANPE-PERU

Socios de la Asociación Regional de Productores Agropecuarios del Cusco ARPAC-CUSCO participando cada sábado en ferias agropecuarias. De productores.

NUESTROS CLIENTES.

El impacto de nuestra Marca D'WASI, está en crecimiento, teniendo aproximadamente una participación de mercado en toda nuestra provincia y el departamento del Cusco.

SUPERMERCADOS CUSQUEÑOS

- ORION SUPERMERCADOS
- LA CANASTA
- HIPERMERCADOS CUSCO
- POVEA MULTISERVICIOS
- SUPERMERCADOS FRANCO Y COSTOS (AREQUIPA)
- Puntos de Venta de Café.

DISTRIBUIDORAS.

- DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS SAC “DIAL PERU SAC”
- DISTRIBUIDORA SANTA ANA “DISA” Quilla bamba

HOTELES.

- HOTELES GARCILASO (Calle Garcilaso)
- ANDES DE AMERICA (Calle Garcilaso)
- HOTELES SAN AGUSTIN URUBAMBA SAC
- HOTELES SAN AGUSTIN RECOLETA SAC

- PENSION ALEMANA Calle Tanda pata San Blas.
- KOKOPELY BACKPACKERS Calle San Andres.
- HOTEL LOS PORTALES Av. El Sol

PARTICIPACION EN FERIAS.

Nuestra Apae EL Tunky, ha tenido estos últimos años participación en ferias internacionales.

- MISTURA 2011
- EXPO ALIMENTARIA 2012
- EXPOCAFE PERU 2012
- FIA 2013
- Ferias Locales.

NUESTRO COMPROMISO

Con nuestros clientes, se basa principalmente en ofrecer un producto D´WASI CAFÉ con calidad de Exportación, puntualidad de entrega y consolidando buenas relaciones comerciales, basadas en crecimiento constante de nuestra producción.



FICHA TÉCNICA CAFÉ VERDE ORO

Nombre de la Empresa:	<i>APAE TUNKY</i>
Ruc:	<i>20527677174</i>
Dirección 1:	<i>Cuenca Salkantay S/N Santa Teresa La Convención.</i>
Dirección 2:	<i>Calle Ciro Alegría H-2 Sipaspugio Cusco</i>
Ciudad:	<i>Cusco - Perú</i>
Contacto:	<i>John Carrasco Cárdenas</i>
Teléfonos:	<i>984862000 – 940202838(Rpc)</i>
E-mail:	<i>info@cafedwasi.com</i>
Web Site:	<i>www.cafedwasi.com</i>

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	CAFÉ VERDE ORO						
FOTOGRAFIA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO						
	<p>Nuestro café verde oro de exportación esta seleccionada desde el momento de la cosecha, al tener los granos rojos en cerezo, que ingresan a pozas de cemento, para ser despulpados en molinos de tambor, pasando una fermentación de 24 horas y luego ser lavados en canales de correteo, la cual selecciona Los granos verdes para exportación y estas son secadas hasta un 12% de humedad y almacenados en sacos de yute, en nuestras últimas cataciones de nuestro café tenemos un 84% de rendimiento en taza y 96% en grano verde oro de exportación.</p> <table border="1"> <tr> <td>Presentaciones.</td> <td>Sacos de yute de 46 kg</td> </tr> <tr> <td>Tipo de Bolsa.</td> <td>Sacos de Yute</td> </tr> <tr> <td>Otras.</td> <td>Café verde selección malla 14</td> </tr> </table>	Presentaciones.	Sacos de yute de 46 kg	Tipo de Bolsa.	Sacos de Yute	Otras.	Café verde selección malla 14
Presentaciones.	Sacos de yute de 46 kg						
Tipo de Bolsa.	Sacos de Yute						
Otras.	Café verde selección malla 14						
CANTIDAD DE PRODUCCION ANUAL	150 TONELADAS						
DIPONIBILIDAD	MAYO - OCTUBRE						